SAMI7

سامسونگ
فقط با ضمانت سام سرویس
www.samservice.com

دفترچه راهنمای

فر بخار پز ترکیبی

امکانات را تصور کنید.

از شما به خاطر خرید محصول سامسونگ متشکریم.
برای دریافت اطلاعات بیشتر و خدمات کاملتر
لطفا محصول خود را در سایت زیر ثبت کنید.

www.samsung.com/register

SAMSUNG

استفاده از این دفترچه راهنما

از شما به خاطر خرید فر بخارپز سامسونگ متشکریم.

این دفترچه راهنما شامل اطلاعات ایمنی مهم و اطلاعات ضروری در خصوص استفاده و مراقبت از این دستگاه می‌باشد.

قبل از استفاده از این فر، لطفا تمامی‌این اطلاعات را مطالعه کرده و برای رجوع در آینده نگهدارید.

به منظور راحتی بیشتر شما یک دفترچه راهنمای سریع که عملیات پایه ای پخت در آن توضیح داده شده است، داخل کاور جلویی دستگاه قرار داده شده است.

اخطار یا احتیاط

نکته مهم

نکته

احتیاط های ایمنی

احتیاط ها به منظور جلوگیری از در معرض قرار گرفتن انرژی مایکروویو

عدم توجه به احتیاط های ایمنی زیر منجر به قرار گرفتن در معرض انرژی بیش از حد مایکروویو خواهد شد.

۱. تحت هیچ شرایطی با فر با درب باز کار نکنید و یا قفل های ایمنی دستگاه را دستکاری نکنید (لاستیک های درب) یا چیزی وارد حفره های قفل ایمنی فرو نبرید.

۲. هیچ گونه شی را بین درب و قسمت جلویی دستگاه قرار ندهید و یا اجازه ندهید مواد زائد غذا یا تمیز کننده ها بر روی سطوح پلاستیکی داخل درب جمع شود. همواره درب و لاستیک های داخل آن را با یک پارچه مرطوب تمیز کرده و سپس با یک پارچه نرم خشک کنید.

۳. در صورتیکه دستگاه آسیب دیده است تا زمانیکه آن را توسط یک فرد واجد شرایط و یا تکنیسین خدمات مایکروویو تعمیر نکرده از آن استفاده نکنید. همچنین بسیار اهمیت دارد که درب دستگاه به درستی بسته شده و به اشکال زیر آسیب ندیده باشد:
   (۱) خم نشده باشد.
   (۲) لولاهای درب شل نشده یا نشکسته باشند.
   (۳) سطوح پلاستیکی داخل درب آسیب ندیده باشند.

۴. فر نباید توسط هر فردی غیر از تکنیسین تعمیرکار مایکروویو که توسط کارخانه آموزش دیده است، تنظیم و یا تعمیر گردد.

⚠ احتیاط:

این دفترچه راهنما را به دقت خوانده و برای رجوع در آینده نگهدارید. قبل از پخت غذا یا گرم کردن مایعات در این فر مایکروویو، لطفا بررسی کنید که احتیاط های ایمنی زیر را در نظر گرفته باشید.

- فقط از ظروفی استفاده کنید که مخصوص استفاده در فرهای مایکروویو می‌باشند.

از ظروف فلزی، ظروفی که دارای نوارهای نقره ای یا طلایی هستند، سیخ یا چنگال در داخل این دستگاه استفاده نکنید.

دلیل: ممکن است جرقه الکتریکی ایجاد شده و به فر آسیب رسد.

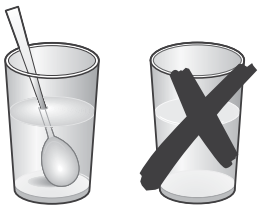
- به هنگام گرم کردن غذا در ظروف پلاستیکی یا کاغذی، مراقب باشید چون احتمال جرقه و آتش سوزی وجود دارد.

از فر مایکروویو برای خشک کردن کاغذ یا لباس استفاده نکنید.

- میزان کمتر مواد غذایی نیاز به زمان پخت کمتر و حرارت کمتر دارند. در صورتیکه زمان معمول را برای آنها انتخاب کنید ممکن است غذا بیش از حد گرم شده و بسوزد.

- در صورتیکه دود مشاهده می کنید، دستگاه را خاموش کرده و از پریز بکشید. و به منظور خاموش شدن هر گونه شعله درب را بسته نگهدارید.
- گرم کردن نوشیدنی ها در فر می‌تواند منجر به جوشیدن با تاخیر مایعات شود بنابراین به هنگام لمس ظروف مراقب باشید. به منظور جلوگیری از این موقعیت، همیشه بعد از خاموش شدن فر ۲۰ ثانیه منتظر بمانید تا دما متعادل شود.

در صورت لزوم درحین گرم شدن و همیشه بعد از گرم شدن آن را هم بزنید.



در مواقع سوختگی، دستور العمل های کمک اولیه زیر را اجرا کنید.

- محدوده سوختگی را به مدت حداقل ۱۰ دقیقه در آب قرار دهید.
- آن را با یک پارچه خشک و تمیز بپوشانید.
- بر روی منطقه سوختگی کرم، روغن یا لوسیون نزنید.
- هرگز ظرف را تا آخر پر نکنید و حتی الامکان ظرفی را انتخاب کنید که بالای آن عریض تر از پایین‌آن باشد تا از سرریز شدن‌مایع جلوگیری شود.بطری های دهانه باریک ممکن است درصورت گرم شدن بیش از حد بترکند.
- هرگز شیشه کودک را با پستانک روی آن گرم نکنید. چون ممکن است شیشه در صورت گرم شدن بیش از حد منفجر شود.

به منظور جلوگیری از سوختگی کودک، محتوای شیشه کودک باید قبل از مصرف هم زده یا تکان داده شده و دمای آن بررسی شود.

- تخم مرغ کامل و یا تخم مرغ آب پز نباید در مایکروویو گرم شوند چون ممکن است حتی بعد از پایان زمان گرم شدن بترکند.

همچنین نباید بطریها، شیشه ها و ظروفی که درب آنها پرس شده است و همچنین آجیل داخل ظرف دربسته را داخل فر مایکروویو بگذارید.

- فر باید به طور منظم تمیز شده و هر گونه باقیمانده مواد غذایی از داخل آن تمیز شود.

عدم نگهداری فر در یک محل تمیز می‌تواند منجر به خرابی عایق سطوح دستگاه شده که این امر تاثیر معکوسی بر بازده دستگاه داشته و همچنین می‌تواند به موقعیت خطرناک منجر گردد.

- هرگز حفره های تهویه دستگاه را با پارچه یا کاغذ نپوشانید. ممکن است این اقلام آتش بگیرند چون هوای داغ از این حفره ها خارج می‌شوند.
- ممکن است فر بیش از حد گرم شده و به طور خودکار خاموش شود.بعد از آن دستگاه تا زمانیکه به‌اندازه کافی خنک نشده است، متوقف باقی می‌ماند.
- به منظور جلوگیری از سوختگی احتمالی، همواره به هنگام در آوردن ظرف غذا از فر از دستکش استفاده کنید.
- تا زمانیکه فر خنک نشده است المنت حرارتی یا دیواره های داخلی دستگاه را لمس نکنید.
- مراقب باشید که کابل برق یا دوشاخه داخل آب نیفتاده و همواره سیم برق را از منابع حرارتی دور نگه دارید.

در صورتیکه سیم برق یا دوشاخه دستگاه آسیب دیده است از آن استفاده نکنید.

- همواره به هنگام باز بودن درب به‌اندازه یک بازو از دستگاه فاصله بگیرید.

دلیل: هوای داغ یا بخار خارج شده از فر می‌تواند سبب سوختگی شود.

- ممکن است در حین کار کردن دستگاه صدای کلیک مانند به گوش برسد (به خصوص هنگامی‌که دستگاه در حالت یخ زدایی می‌باشد)

دلیل: این صدا به دلیل تغییر خروجی جریان برق بوده و طبیعی می‌باشد.

- هنگامی‌که فر خالی است، آن را روشن نکنید.در این حالت به دلایل ایمنی برق به‌طور خودکار قطع می‌شود.شما می‌توانید بعد از ۳۰ دقیقه از فر به طور عادی استفاده کنید.بهتر است همیشه یک لیوان آب داخل فر قرار دهید. در صورتیکه انرژی مایکروویو به طور تصادفی آزاد شود این آب امواج را جذب می‌کند.
- مایکروویو نباید داخل کابینت نگهداری شود.

نکات مهم:

- کودکان باید نظارت شوند تا اطمینان حاصل گردد که با دستگاه بازی نمی‌کنند.همچنین به هنگام کار کردن دستگاه کودکان نباید بدون نظارت والدین نزدیک دستگاه باشند.
اقلام‌مورد علاقه کودکان نباید داخل دستگاه قرار داده شده و یا بر روی آن گذاشته شوند.
- این دستگاه برای استفاده افراد با نا توانیهای ذهنی و جسمی (شامل کودکان) و یا افراد دارای کمبود تجربه و دانش استفاده از دستگاه طراحی نشده است مگر اینکه نظارت شده و یا توسط فرد مسئول از چگونگی استفاده از دستگاه آگاهی پیدا کنند.

- کودکان باید نظارت شوند تا اطمینان حاصل شود که با دستگاه بازی نمی‌کنند.
- در حین استفاده دستگاه داغ می‌شود. باید مراقب باشید که از لمس کردن المنت های حرارتی داخل فر خودداری نمایید.
- از تمیز کننده های اسیدی و یا کاردک های تیز فلزی برای کندن مواد زائد از روی شیشه درب فر استفاده نکنید.چون ممکن است سبب خراشیده شدن شیشه دستگاه شود.

⚠ **اخطار:** در صورتیکه درب یا لاستیک های داخل آن آسیب دید، نباید تا زمانیکه آن را توسط فرد واجد شرایط تعمیر نکرده‌اید، از دستگاه استفاده کنید.

⚠ **اخطار:** هر گونه تعمیر یا سرویس دستگاه که شامل برداشتن درپوش دستگاه می‌باشد توسط فردی به غیر از تکنسین واجد شرایط خطرناک می‌باشد. چون این درپوش از شما در مقابل انرژی مایکروویو محافظت می‌کند.

⚠ **اخطار:** مایعات و غذاها نباید در ظروف دربسته گرم شوند چون امکان منفجر آنها وجود دارد.

فهرست

نصب فر مایکروویو ۷

۷

نصب فر مایکروویو ۷

ویژگی های فر ۹

۹

بررسی محصول و قطعات آن ۹
لوازم جانبی ۹
بررسی پنل کنترل ۱۰

قبل از شروع ۱۱

۱۱

ساعت ۱۱
تنظیم سختی آب ۱۲

۱۴

انواع گرم کردن ۱۴
استفاده از حالت بخار پز ۱۶
استفاده از حالت ترکیبی بخار پز ۱۹
استفاده از حالت بخارپز به علاوه مایکروویو ۲۱

استفاده از حالت فر به علاوه پنکه ۲۲
استفاده از حالت گریل ۲۴
استفاده از حالت پخت خودکار غذاهای ایرانی ۲۵
استفاده از پخت با بخار خودکار ۲۹
تنظیم زمان انتظار ۳۳
استفاده از حالت یخ زدایی سرعتی ۳۳
چگونگی عملکرد فر مایکروویو ۳۵
استفاده از حالتهای مایکروویو ۳۶
خاموش کردن بوق دستگاه ۴۵
قفل ایمنی کودک ۴۶

تمیز کردن و مراقبت از دستگاه ۴۷

۴۷

تمیز کردن فر ۴۷

عیب یابی و کدهای خطا ۵۱

۵۱

نگه داری و تعمیر فر مایکروویو ۵۱
عیب یابی ۵۱

مشخصات فنی ۵۳

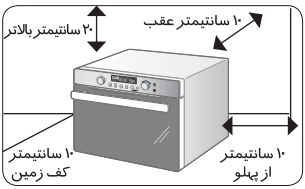
۵۳

مشخصات فنی ۵۳

نصب فر مایکروویو

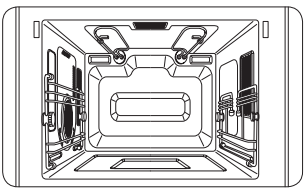
نصب فر مایکروویو

دستگاه را بر روی سطح صاف و مسطح که ۸۵ سانتی متر از زمین ارتفاع دارد، نصب کنید. سطح باید به‌اندازه کافی استقامت داشته باشد تا وزن دستگاه را تحمل کند.



- هنگامی‌که فر را نصب می‌کنید، اطمینان حاصل نمایید فر به‌اندازه ۱۰ سانتی متر از پشت، ۱۰ سانتی متر از دو طرف و ۲۰ سانتی متر از بالا فاصله داشته باشد تا تهویه دستگاه به درستی انجام شود.

- دستگاه باید در محلی نصب گردد که پریز برق آن قابل دسترسی باشد.

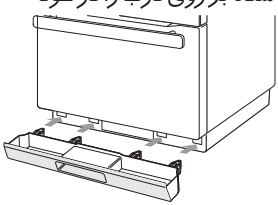


- در صورتیکه کابل تغذیه آسیب دید باید آن را با سیم مخصوص تهیه شده از کارخانه یا نمایندگی مجاز سامسونگ تعویض کنید. به منظور ایمنی خود، کابل را به یک سوکت ۳pin,۲۳۰Volt, ۵۰Hz, AC متصل به زمین وصل کنید. در صورتیکه سیم برق آسیب دید باید آن را با سیم مخصوص تعویض کنید.
- فر مایکروویو نباید درمحیط های مرطوب یا گرم مثلا در مجاورت اجاق گاز یا رادیاتورها نصب گردد. خصوصیات کابل تغذیه فر و همچنین کابل برق کمکی که برای دستگاه استفاده می‌شود باید مطابق با استاندارد کابل برق تامین شده دستگاه باشد. قبل از استفاده از فر برای اولین بار، داخل فر و لاستیک های درب را با یک پارچه مرطوب تمیز کنید.

حمل، نصب و درآوردن سینی آب

۱. قبل از نصب یا درآوردن سینی آب، تانک آب را از دستگاه اصلی درآورید.

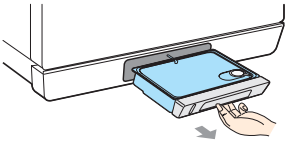
۲. سینی آب صفحه ای است که باقی مانده غذاها و یا رطوبت جمع شده بر روی درب را در خود نگه می‌دارد. آن را در جهت فلش به سمت پنل جلویی هل دهید.



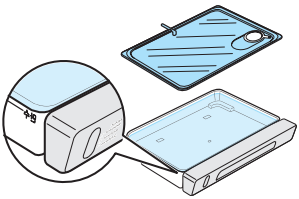
۳. برای درآوردن سینی آن را به سمت بیرون بکشید.

۴. لطفا مراقب باشید چون ممکن است داخل آن آب باشد.

کارکردن با تانک آب و اضافه کردن آب به آن

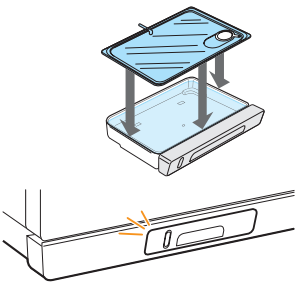


۱. تانک آب را از دستگاه اصلی درآورید.
۲. تانک آب را از دسته گرفته و آن را در جهت فلش بیرون بکشید.
۳. پوشش تانک را باز کرده و آن را با آب بشویید.



۴. داخل تانک را آب بریزید.
۵. تا خط ماکزیمم تانک، آب داخل آن بریزید.

نصب تانک آب



۱. درب تانک را بگذارید.
۲. بر روی درپوش فشار وارد کنید تا کاملا بسته شود.
۳. تانک را داخل دستگاه اصلی بگذارید.
۴. آن را کاملا فشار دهید تا کاملا جا بیفتد.
۵. نصب نادرست می‌تواند منجر به نشت آب و یا تولید کمتر بخار شود.

- تانک آب را همیشه تمیز نگهدارید.
- تنها از آب شیر یا آب تصفیه شده استفاده کنید. از آب معدنی، آب یونیزه شده و یا آب مقطراستفاده نکنید.

در غیر اینصورت ممکن است خروجی بخار مسدود شود.

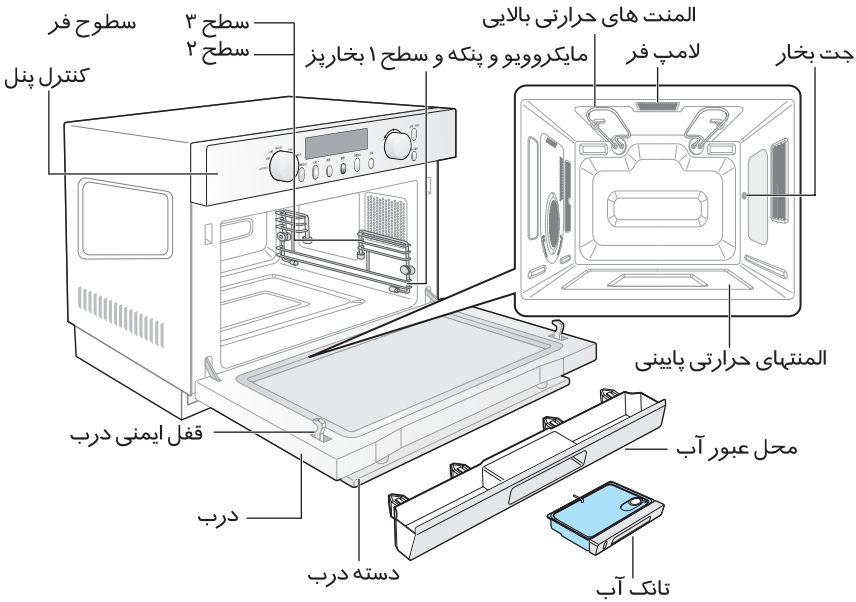
- هیچ نوع آبی به غیر از نوع آب که در بالا توصیه شد، به تانک آب اضافه نکنید.

در غیر اینصورت سبب خرابی دستگاه می‌شود.

- برای بخارپز کردن غذاها، آب را به مقدار کافی داخل تانک آب ریخته و تانک را بدرستی داخل دستگاه اصلی جاسازی کنید. در صورتیکه مقدار کمی آب داخل دستگاه باشد و یا تانک به درستی نصب نشده باشد، دستگاه پیغام [Supplement Water] (آب تامین شود)را نمایش داده و ممکن است متوقف شود.
- وقتی پخت تمام شد، اطمینان حاصل نمایید که داخل تانک آب باقی نمانده باشد.
- از دستگاه در دمای زیر 5C° استفاده نکنید. چون آب منجمد شده و بخار تولید نمی‌شود.

ویژگی های فر

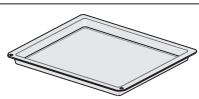
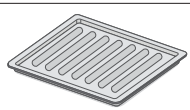
بررسی محصول و قطعات آن

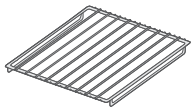
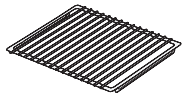
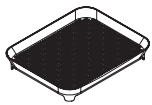
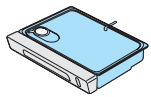


- سطوح قفسه ها از پایین به بالا شماره گذاری شده‌اند.
- قفسه های شماره ۲ و ۳ عمدتا برای عملکرد گریل استفاده می‌شوند.
- قفسه شماره یک عمدتا برای عملکرد مایکروویو، پنکه، بخارپز، عملکرد ترکیبی بخارپز و عملکرد فر به علاوه بخار استفاده می‌شود.
- برای تشخیص قفسه مناسب، به راهنمای پخت داخل این دفترچه مراجعه کنید.

لوازم جانبی

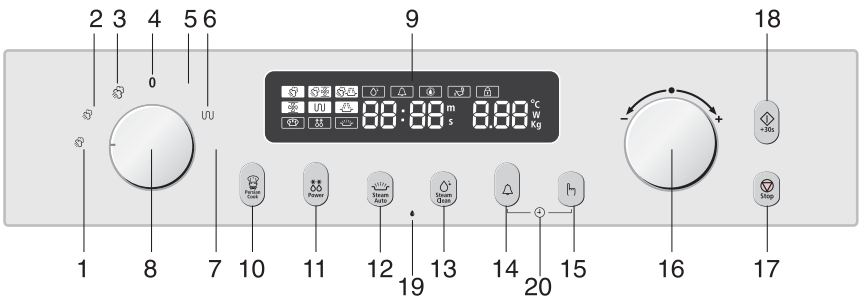
لوازم جانبی زیر به همراه فر مایکروویو خریداری شده توسط شما تامین شده است.

	**سینی سرامیک** (مناسب برای حالت مایکروویو)
	**سینی چند منظوره** (از این سینی در حالت مایکروویو و یا بخارپز به علاوه مایکروویو استفاده نکنید.)

صفحه مشبک داخل سینی سرامیک (مناسب برای حالت پنکه و گریل)	
قفسه فر (از قفسه فر برای حالت بخارپز استفاده نکنید.)	
قفسه مخصوص بخارپز (مناسب برای حالت بخارپز) از این قفسه برای حالت گریل و پنکه استفاده نکنید.	
تانک آب (مناسب برای حالت بخارپز، حالت ترکیبی بخارپز، حالت تمیز کردن با بخار، حالت پخت با بخار)	

بررسی پنل کنترل

مدل: SAMI7



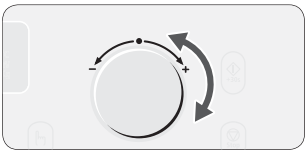
۱ حالت مایکروویو به علاوه بخارپز (microwave+ Steam)
۲ حالت ترکیبی بخارپز (Steam+ Fan oven)
۳ حالت بخارپز
۴ خاموش
۵ حالت پنکه فر
۶ حالت گریل
۷ حالت مایکروویو
۸ انتخابگر حالت
۹ نمایشگر
۱۰ حالت پخت غذاهای ایرانی
۱۱ حالت یخ زدایی قدرتی
۱۲ حالت پخت بخارپز خودکار
۱۳ تمیز کردن با بخار
۱۴ تایمر Hold
۱۵ انتخاب
۱۶ انتخابگر چند منظوره
۱۷ توقف/ لغو
۱۸ شروع
۱۹ برنامه DESCALE
۲۰ ساعت

قبل از شروع

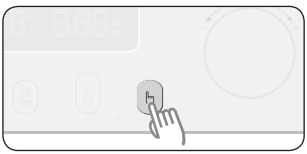
تنظیم ساعت

هنگامی که این دستگاه را برای اولین بار به برق می‌زنید، لامپ DISPLAY روشن می‌شود. بعد از سه ثانیه، نشانه ساعت و شماره "۰۰ :۱۲" بر روی نمایشگر ظاهر می‌شود.

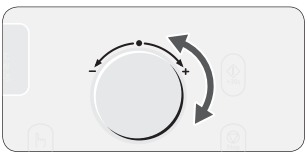
تنظیم ساعت



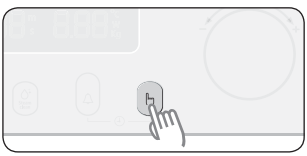
۱. درجه MULTI-FUNCTION را برای تنظیم ساعت بچرخانید.



۲. تکمه ( ) Select را فشار دهید. "oo" شروع به چشمک زدن می‌کند.

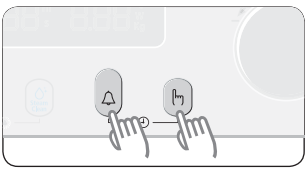


۳. درجه MULTI-FUNCTION را برای تنظیم دقیقه بچرخانید.

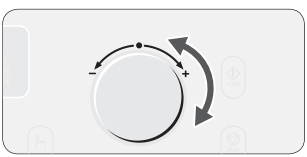


۴. تکمه( ) Select را دوباره فشار دهید. ساعت در عرض ۵ ثانیه تنظیم می‌شود.

تنظیم مجدد ساعت

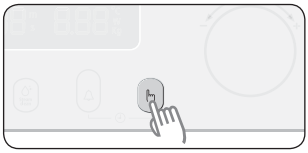


۱. تکمه ( ) Select و تکمه( ) Hold timer را با هم فشار دهید.

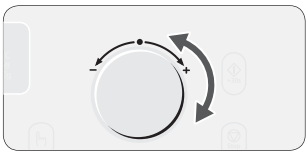


۲. درجه MULTI-FUNCTION را برای تنظیم ساعت بچرخانید.

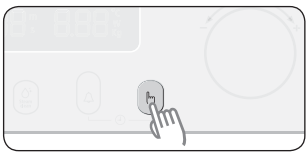
۳. تکمه( ) Select را فشار دهید.



۴. درجه MULTI-FUNCTION را برای تنظیم ساعت بچرخانید.



۵. تکمه( ) Select را دوباره فشار دهید.
ساعت در عرض ۵ ثانیه تنظیم می‌شود.



تنظیم سختی آب

شما باید دستگاه خود را در فواصل منظم رسوب زدایی کنید. این کار تنها کاری است که از آسیب دیدن دستگاه جلوگیری می کند.دستگاه شما سیستمی دارد که به طور خودکار به شما هشدار میدهد که دستگاه نیاز به رسوب زدایی دارد.سختی آب دستگاه شما به صورت پیش فرض روی عدد ۲ تنظیم شده است اگر آب شما سخت تر یا نرم تر باشد درجه آن را تغییر دهید.

بررسی سختی آب

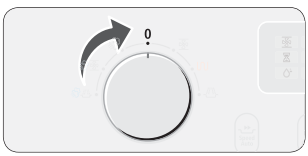
شما می‌توانید سختی آب را با استفاده از نوارهای همراه دستگاه یا سازمان آب محلی بررسی کنید.

آب تصفیه شده

در صورتیکه از آب تصفیه شده استفاده می کنید، می‌توانید دستگاه را رسوب زدایی نکنید.
در این حالت درجه سختی آب را بر روی ""Soft water قرار دهید.

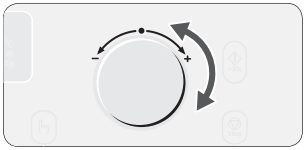
تغییر سختی آب

۱. درجه Mode Selector را بر روی موقعیت "o" قرار دهید.

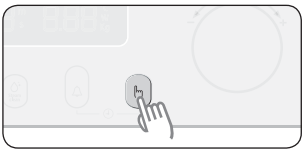


۲. تکمه Steam Clean و تکمه Start را به طور همزمان فشار داده و به مدت ۳ ثانیه نگهدارید.

۳. درجه MULTI-FUNCTION را برای سختی مورد نظر آب بچرخانید.



۴. تکمه ( ) Select را فشا دهید.



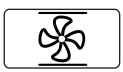
نمایشگر	نوع	ppm	درجه فرانسوی	درجه آلمانی
۱	آب سبک	0 ـ 105	0 ـ 11	0 ـ 6
۲ (پیش فرض)	آب نیمه سبک	125 ـ 230	12 ـ 23	7 ـ 13
۳	آب نیمه سخت	250 ـ 350	24 ـ 36	14 ـ 20
۴	آب سخت	> 375	> 37	>21

استفاده از فر

انواع گرم کردن

حالت های فر

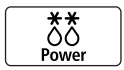
جدول زیر حالتهای مختلف فر و تنظیمات فر را ارائه می‌دهد. از جداول راهنمای پخت به عنوان دستورالعملهای پخت استفاده کنید.

حالت	توضیح
	حالت بخار در این حالت غذا با بخار ایجاد شده توسط تولید کننده بخار که بوسیله چندین مجرای جت بخار به داخل حفره دمیده می‌شوند، پخته می‌شود. این حالت برای بخار پز کردن مواد غذایی چون سبزیجات، ماهی، تخم مرغ، میوه و برنج مناسب می‌باشد. به هنگام پخت غذا با استفاده از این حالت، همیشه تانک آب را با آب تازه پر کنید.
	حالت ترکیبی بخارپز در این حالت غذا با استفاده از پنکه فر و با کمک بخار پخته می‌شود. بخار توسط تولید کننده بخار ایجاد شده و به صورت وقفه ای به داخل حفره دمیده می‌شود. ابن حالت برایی پخت شیرینی جاتی مثل کلوچه پفی، پای سیب، کیک اسفنجی، قرص نان، نان باگت و .... مناسب می‌باشد. این بخار بسیار گرم سبب برشته شدن شیرینی ها و سطح براق و ساختار پفکی کیک ها می‌شود. گوشت و ماهی کبابی دارای یک ساختار آبدار هستند. به هنگام پخت با این حالت همیشه تانک آب را با آب تازه پر کنید.
	حالت مایکروویو به علاوه بخار در این حالت غذا با مایکروویو و و به کمک بخار پخته می‌شود. بخار توسط تولید کننده بخار ایجاد شده و به داخل حفره دمیده می‌شود.با استفاده از این حالت شما می‌توانید غذا را بدون اینکه روی آن را بپوشانید، بپزید. غذاهایی مثل سبزیجات منجمد و تازه، برنج وگوشت با سرعت مایکروویو پخته می‌شود و با استفاده از بخار رطوبت داخل آن حفظ می‌شود. به هنگام پخت با این حالت همواره تانک را با آب تازه پر کنید.
	**حالت پنکه فر** غذا با استفاده دو المنت حرارتی در بالای حفره و یک المنت حرارتی پایین در حالیکه پنکه از کناره ها هوای داغ را پخش می کند، پخته می‌شود. این تنظیمات برای کباب کردن گوشت، پخت گراتین و کیک مناسب می‌باشد.

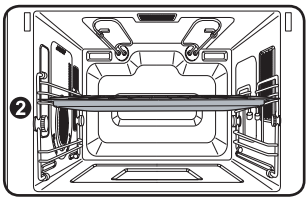
حالت	توضیح
	حالت گریل در این حالت غذا با المنت های بالایی پخته می‌شود.توصیه می کنیم از این حالت برای کباب کردن استیک ها و سوسیس و همچنین برشته کردن پنیر استفاده کنید.
	حالت مایکروویو انرژی مایکروویو برای پخت، گرم کردن و یخ زدایی غذاها استفاده می‌شود. با استفاده از این حالت شما می‌توانید در زمان صرفه جویی کنید. این انرژی بدون تغییر دادن رنگ و شکل غذا پخت بهینه را ارائه می‌دهد. زمان و سطح پخت بر اساس نوع غذا و وزن آن به طور دستی انتخاب می‌شود.

عملکردهای خودکار

جدول زیر عملکردها و برنامه های اضافی که دستگاه ارائه می‌دهد را نشان می‌دهد.

حالت	توضیح
	برنامه های پخت غذاهای ایرانی ۱۰ برنامه از پیش تنظیم شده سریع برای راحتی شما ارائه شده است. زمان و سطح توان نیز به طور خودکار تنظیم خواهد شد. شما تنها باید برنامه مورد نظرتان را انتخاب کرده و پخت غذای ایرانی را شروع کنید.
	**برنامه های یخ‌زدایی قدرتی** پنج برنامه از پیش تنظیم شده برای یخ زدایی غذاها در دستگاه قابل انتخاب می‌باشد. در این حالت زمان و سطح توان به طور خودکار تنظیم می‌شود.
	برنامه های پخت با بخار خودکار ۱۶ برنامه از پیش تنظیم شده برای پخت با بخار خودکار در این دستگاه قابل انتخاب می‌باشد. در این حالت زمان و سطح توان به طور خودکار تنظیم می‌شوند. به هنگام پخت در این حالت همیشه تانک را پر از آب تازه کنید.
	تمیز کردن با بخار در این حالت بخار داغ سطح داخلی فر را فرا گرفته و شما می‌توانید به آسانی آن را تمیز کنید. برنامه تمیز کردن با بخار فقط ۱۰ دقیقه زمان می گیرد.

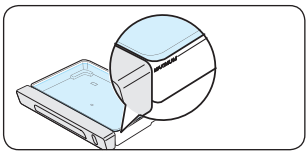
استفاده از حالت بخار



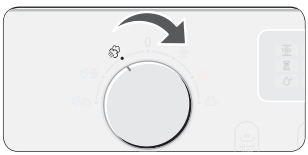
در این حالت غذا با بخار ایجاد شده توسط تولید کننده بخار که بوسیله چندین مجرای جت بخار به داخل محفظه دمیده می‌شوند، پخته می‌شود.

قفسه چند منظوره یا سینی سرامیک که معمولا بر روی سطح یک یا دو گذاشته می‌شود، در این حالت مورد استفاده قرار می‌گیرد.

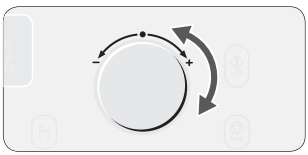
تنظیمات حالت بخار



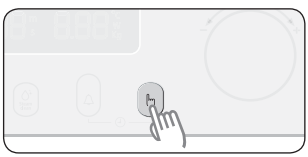
۱. تانک آب را تا خط ماکزیمم پر از آب کرده و آن را داخل دستگاه بگذارید. سپس غذارا داخل محفظه مخصوص غذا بگذارید.



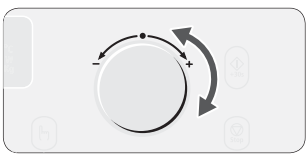
۲. درجه انتخابگر حالت را بر روی Steam Mode بچرخانید.



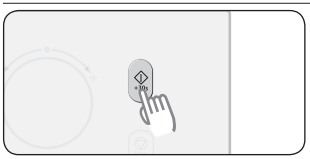
۳. زمان پخت را با چرخاندن MULTI-FUNCTION SELECTOR (حداکثر ۶۰ دقیقه) تنظیم کنید.



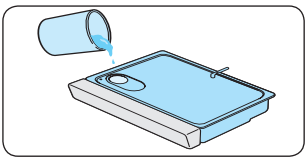
۴. (تکمه Select) را برای تنظیم دمای مورد نظر فشار دهید.



۵. درجه MULTI-FUNCTION SELECTOR را بر روی دمای مورد نظر قرار دهید.(پیش فرض: ۱۰۰)



۶. تکمه Start را فشار دهید.
نشانگر دما (°C) بر روی نمایشگر ظاهر شده و بعد از رسیدن دستگاه به دمای مورد نظر چشمک می‌زند.



در صورتیکه به هنگام پخت مقدار کمی آب در تانک آب وجود دارد، تانک را پر از آب کرده‌و تکمه Start را برای ادامه فرآیند بخار پز فشار دهید.

- پیغام [ ] بر روی صفحه ظاهر شده و همراه آن دستگاه بوق می‌زند. (شما می‌توانید هر زمان که بخواهید در حین پخت داخل تانک آب بریزید.)

۱. در حین پخت شما می‌توانید دما و زمان پخت را تغییر دهید.

- زمان پخت: تنها MULTI-FUNCTION SELECTOR را بچرخانید.
- دما: تکمه( ) Selectرا فشار داده و MULTI-FUNCTION SELECTOR را بچرخانید.

۲. در حالت پخت با بخار، المنت های حرارتی پایینی و بالایی به منظور تنظیم دما در حین پخت خاموش و روشن می‌شوند.

۳. به هنگام در آوردن سینی مراقب باشید. چون بسیار داغ می‌باشد.دقت داشته باشید که دیواره‌های داخلی فر نیز داغ می‌باشد.

۴. بعد از اتمام پخت، داخل سینی آب ریخته و تانک را بشویید.

۵. در صورتیکه در محفظه مخصوص پخت آب باقی مانده است، آن را با یک پارچه خشک نمایید.

۶. پنکه خنک کننده همواره به مدت ۳ دقیقه پس از اتمام پخت با بخار کار می‌کند که این به دلیل خرابی دستگاه نبوده و شما نباید نگران باشید.

راهنمای پخت

از زمان ها و تنظیمات داده شده در جدول زیر به عنوان دستور العملی برای بخار پز کردن غذاها استفاده کنید. توصیه می‌کنیم که همواره تانک آب را تا سطح ماکزیمم از آب تازه پر کنید.

غذا	سطح قفسه	حالت بخار پز	ظرف مورد نیاز	زمان (دقیقه)
کلم بروکلی	2	100 °C	سینی سرامیک + قفسه بخارپز	12_16
سبزیجات خرد شده (فلفل، کاهو، پیاز و ...)	2	100 °C	سینی سرامیک + قفسه بخارپز	9_14
نخود سبز	2	100 °C	سینی سرامیک + قفسه بخارپز	28_33
سفید	2	100 °C	سینی سرامیک + قفسه بخارپز	20_25
سبزیجات کامل (گل کلم درسته، ذرت روی ساقه)	1	100 °C	سینی سرامیک + قفسه بخارپز	30_35
سیب زمینی پوست کنده	2	100 °C	سینی سرامیک + قفسه بخارپز	30_35
قلیه ماهی	1	80 °C	سینی سرامیک + قفسه بخارپز	13_18

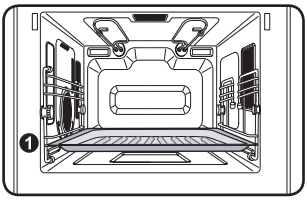
غذا	سطح قفسه	حالت بخار پز	ظرف مورد نیاز	زمان (دقیقه)
میگوی آبی	1	100	سینی سرامیک + قفسه بخار پز	12-15
سینه مرغ	1	100	سینی سرامیک + قفسه بخار پز	23-28
تخم مرغ آب پز	2	100	سینی سرامیک + قفسه بخار پز	15-20
خمیر منجمد	1	100	سینی سرامیک + قفسه بخار پز	23-28
برنج نیمه پخته (از یک ظرف پیرکس استفاده کرده ۳۷۵ میلی لیتر آب جوش برای ۲۵۰ گرم برنج اضافه کنید.)	1	100	سینی سرامیک	25-30
شیر برنج (از یک ظرف پیرکس مسطح اضافه کرده و دوبرابر برنج شیراضافه کنید.)	1	100	سینی سرامیک	40-50 (تانک آب را هنگامیکه‌صدای بوق آمد، مجدد پرکنید.)
کمپوت میوه (از یک ظرف پیرکس مسطح گرد استفاده کرده، یک قاشق چایخوری شکرودو قاشق چایخوری آب اضافه کنید.)	2	100	سینی سرامیک	10-15
دسرگرم ۶ ظرف دسر هر کدام	2	90	سینی سرامیک	20-25
خوراک تخم مرغ از یک ظرف شیشه ای پیرکس استفاده کنید.	2	90	سینی سرامیک	37-42

بخار پز کردن دو مرحله ای غذاها

از تنظیمات و زمان های ارائه شده در جدول زیر به عنوان دستورالعمل هایی برای بخار پز کردن غذاها استفاده کنید. توصیه می کنیم تانک آب را تا سطح ماکزیم پر کنید. یک سینی را برروی سطح یک و سینی دیگر را برروی سطح ۲ بگذارید.

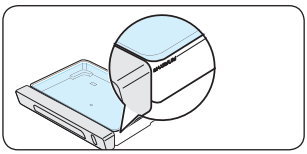
غذا	سطح قفسه	حالت بخار پز	ظرف مورد نیاز	زمان (دقیقه)
پخت دو مرحله ای (فیله ماهی / سبزیجات خرد شده)	1 2	100	سینی سرامیک + قفسه بخار پز	15-20
گرم کردن غذای پرسی (دوبشقاب غذا هر کدام ۲۵۰-۵۰۰g)	1 2	100	سینی سرامیک + قفسه بخار پز	17-23

استفاده از حالت ترکیبی پخت با بخار



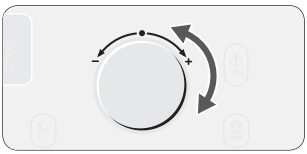
در این حالت غذا به کمک پنکه فر و بخار پخته می‌شود.
بخار به وسیله تولید کننده بخار تولید شده و با وقفه به داخل حفره دمیده می‌شود. قفسه چند منظوره و سینی سرامیک معمولا بر روی سطح ۱ قرار داده می‌شود.

تنظیمات حالت ترکیبی پخت با بخار

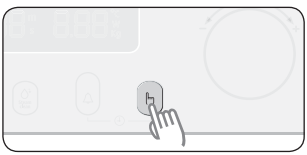


۱. تانک آب را تا خط ماکزیمم پر از آب کرده و آن را داخل دستگاه بگذارید. سپس غذا را داخل محفظه مخصوص پخت غذا بگذارید.

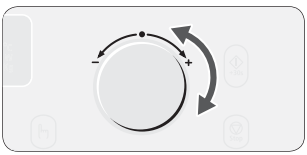
۲. درجه انتخابگر حالت را بر روی Steam Combi Mode بچرخانید.



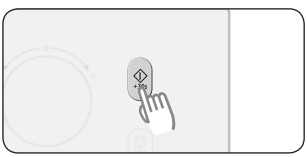
۳. درجه MULTI-FUNCTION SELECTOR را بر روی دمای مورد نظر قرار دهید.
(پیش فرض:C۰ ۱۸۰)



۴. تکمه( ) Select را برای تنظیم دمای مورد نظر فشار دهید.



۵. زمان پخت را با چرخاندن MULTI-FUNCTION SELECTOR (حداکثر ۱۰ ساعت) تنظیم کنید.



۶. تکمه Start را فشار دهید.
نشانگر دما (۰)C بر روی نمایشگر ظاهر شده و بعد از رسیدن دستگاه به دمای مورد نظر چشمک می‌زند.

۱. در حین پخت شما می‌توانید دما و زمان پخت را تغییر دهید.
- زمان پخت: تنها MULTI-FUNCTION SELECTOR را بچرخانید.
- دما: تکمه Select (۳) را فشار داده و MULTI-FUNCTION SELECTOR را بچرخانید.

۲. در حالت پخت با بخار به همراه پنکه، المنت های حرارتی پایینی و بالایی به منظور تنظیم دما در حین پخت خاموش و روشن می‌شوند.

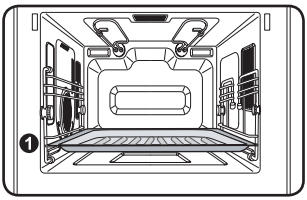
نکته مهم: به هنگام استفاده از حالت ترکیبی بخارپز، اطمینان حاصل نمایید که ظروف شیشه ای پخت مناسب دمای پخت بین ۲۳۰-۴۰ درجه سانتی گراد می‌باشند.

راهنمای پخت

از تنظیمات و زمان های ارائه شده در جدول زیر به عنوان دستورالعمل هایی برای پخت وکباب کردن غذاها استفاده کنید. نیازی به گرم کردن فر از قبل نیست. توصیه می کنیم همواره تانک آب را تا سطح ماکزیمم از آب پر کنید.

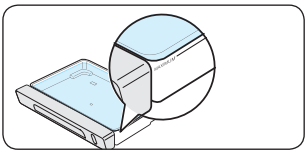
غذا	سطح قفسه	حالت بخارپز	ظرف مورد نیاز	زمان (دقیقه)
نان	1	170	قفسه چند منظوره	17_23
کلوچه پفی با پنیر رنده شده	1	200	قفسه چند منظوره	15_20
پای سیب منجمد	1	190	قفسه چند منظوره	35_40
نان خانگی	1	180	سینی سرامیک	40_50
شیرینی	1	150	سینی سرامیک	35_45
گراتین سبزیجات سیب زمینی	1	170 180	سینی سرامیک	35_50
پیتزای خانگی	1	230	قفسه چند منظوره	20_25
پیتزای منجمد	1	230	قفسه چند منظوره	15_20
خوک کبابی	1	ماهی کبابی مرحله اول: c. ۱۸۰ حالت ترکیبی بخار پز مرحله دوم: c. ۱۸۰ حالت پنکه فر	سینی سرامیک + قفسه بخار پز	مرحله اول: 40_50 مرحله دوم: 40_50
ماهی کبابی	1	200	قفسه چند منظوره	15_20

استفاده از حالت پخت با بخار + مایکروویو

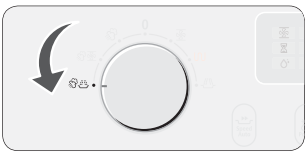


در این حالت غذا با استفاده از مایکروویو و بخار پخته می‌شود.
بخار به وسیله تولید کننده بخار ایجاد شده و به طور وقفه ای به داخل محفظه دمیده می‌شود.
سینی سرامیک در این حالت بر روی سطح ۱ گذاشته می‌شود.

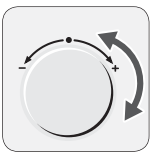
تنظیمات پخت با بخار به علاوه مایکروویو



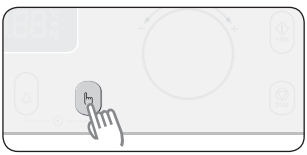
۱. تانک آب را تا خط ماکزیمم پر از آب کرده و آن را داخل دستگاه بگذارید. سپس غذا را داخل محفظه مخصوص پخت غذا بگذارید.



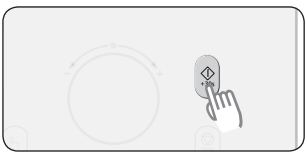
۲. درجه انتخابگر حالت را بر روی Steam plus Microwave Mode بچرخانید.



۳. درجه MULTI-FUNCTION SELECTOR را بر ای تنظیم زمان پخت مورد نظر بچرخانید. در صورتیکه نمی‌خواهید سطح توان را تغییر دهید نکمه Start را فشار دهید تا پخت آغاز شود.



۴. تکمه Select ( ) را برای تغییر سطح توان فشار داده و سپس MUKTI FUNCTION SELECTOR را بر روی سطح توان مورد نظر بچرخانید.



تکمه Start را برای شروع پخت فشار دهید.

پخت آغاز شده و بعد از اتمام پخت فر بوق زده و کلمه '' End'' چهار بار چشمک می‌زند.
بعد از آن فر هر دقیقه یکبار بوق می‌زند.

ـ در حین پخت شما می‌توانید دما و زمان پخت را تغییر دهید.

زمان پخت: تنها MULTI-FUNCTION SELECTOR را بچرخانید.
دما: تکمه Select ( ) را فشار داده و MULTI-FUNCTION SELECTOR را بچرخانید.

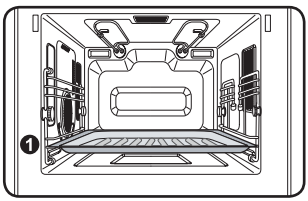
راهنمای پخت

از تنظیمات و زمان های ارائه شده در جدول زیر به عنوان دستورالعمل هایی برای پخت و کباب کردن غذاها استفاده کنید. نیازی به گرم کردن فر از قبل نیست.

توصیه می کنیم همواره تانک آب را تا سطح ماکزیمم از آب پر کنید.

آیتم غذا	سطح قفسه	حالت بخارپز+ماکروویو		ظرف مورد نیاز	زمان (دقیقه)
ذرت روی ساقه(۵۰۰ گرم)	1	600	بخارپز	سینی سرامیک + قفسه بخارپز	8_13
ماهی کامل	1	600	بخارپز	سینی سرامیک + قفسه بخارپز	10_25
سیب زمینی کبابی	1	700	بخارپز	سینی سرامیک + قفسه بخارپز	10_15
برنج سفید	1	700	بخارپز	سینی سرامیک + قفسه بخارپز	5_8
(۲۵۰ گرم برنج نیمه پخته را به ۳۷۵ میلی لیتر آب در حال جوش اضافه کنید.)	1	800	بخارپز	سینی سرامیک + قفسه بخارپز	18_20

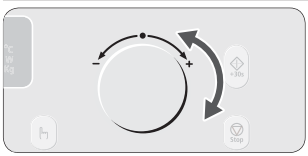
استفاده از حالت پنکه فر



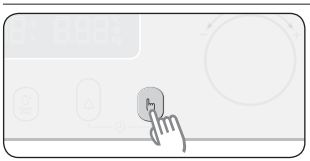
غذا با دو المنت حرارتی بالا و پایین حفره گرم شده در حالیکه پنکه هوای داغ را از کناره‌ها در فر پخش می‌کند. در این حالت سینی سرامیکی یا قفسه چندمنظوره بر روی سطح ۱ قرار می‌گیرد.

تنظیمات حالت پنکه فر

۱. درجه انتخابگر حالت را بر روی Fan Oven بچرخانید.

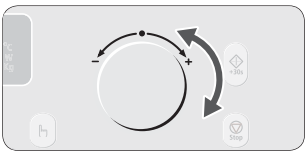


۲. درجه MULTI-FUNCTION SELECTOR را بر روی دمای مورد نظر قرار دهید.(پیش فرض: ۱۸۰ °C)

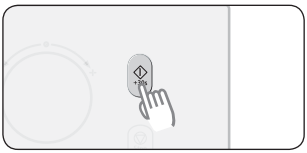


۳. تکمه Select ( ) را برای تنظیم دمای مورد نظر فشار دهید.

۴. زمان پخت را با چرخاندن FUNCTION SELECTOR -MULTI (حداکثر ۱۰ ساعت) تنظیم کنید.



۵. تکمه Start را فشار دهید.
نشانگر دما (°C) بر روی نمایشگر ظاهر شده و بعد از رسیدا دستگاه به دمای مورد نظر چشمک می‌زند.



۱. در حین پخت شما می‌توانید دما و زمان پخت را تغییر دهید.

۲. زمان پخت: تنها MULTI-FUNCTION SELECTOR را بچرخانید.
دما: تکمه Start را فشار داده و MULTI-FUNCTION SELECTOR را بچرخانید.

۳. در حالت پخت با بخار به همراه پنکه، المنت های حرارتی پایینی و بالایی به منظورتنظیم دما در حین پخت خاموش و روشن می‌شوند.

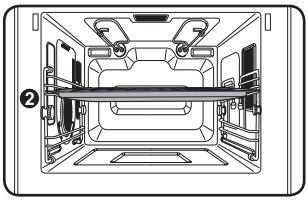
نکته مهم: به هنگام استفاده از حالت ترکیبی بخارپز، اطمینان حاصل نمایید که ظروف شیشه ای پخت مناسب دمای پخت بین ۲۳۰-۴۰ درجه سانتی گراد می‌باشند.

راهنمای پخت

از تنظیمات و زمان های ارائه شده در جدول زیر به عنوان دستورالعمل هایی برای پخت و کباب کردن غذاها استفاده کنید.
توصیه می‌کنیم با اجرای حالت Fan Oven فر را از قبل گرم کرده و به دمای مورد نظر برسانید.

آیتم غذا	سطح قفسه	حالت فر	ظرف مورد نیاز	زمان (دقیقه)
پیتزای منجمد	1	220	قفسه چند منظوره	14_15
کباب فرانسوی منجمد	1	200	قفسه چند منظوره	18_20
قرص نان منجمد	1	160	قفسه چند منظوره	7_9
پیتزای خانگی	1	200	قفسه چند منظوره	20_25
کیک اسفنجی	1	150	قفسه فر	25_30
کیک مرمر	1	150	قفسه فر	50_60
مافین	1	170	قفسه فر	17_19
کلوچه	1	160	قفسه چند منظوره	8_12

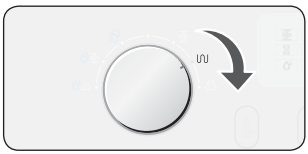
استفاده از حالت گریل



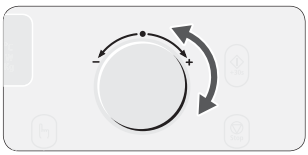
در این حالت غذا با استفاده از المنت های حرارتی پخته می‌شود.
(موقعیت افقی)
برای گریل کردن غذاها، سینی سرامیک که سینی گریل داخل آن قرار دارد یا قفسه چند منظوره بر روی سطح ۲ یا ۳ قرار می گیرند.

تنظیم‌فر

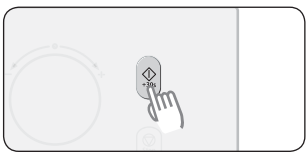
عملکرد گریل(کباب پز) شما را قادر به گرم کردن و پخت سریع غذاها بدون استفاده از انرژی مایکروویو می کند.



۱. درجه انتخابگر حالت را بر روی Grill Mode بچرخانید.



۲. درجه MULTI-FUNCTION SELECTOR را بر ای تنظیم زمان پخت مورد نظر بچرخانید.



۳. تکمه Start را فشار دهید تا پخت آغاز شود.

نکته مهم:

- همیشه به هنگام لمس ظروف داخل فر از دستکش استفاده کنید. چون بسیار داغ هستند.
- بررسی کنید که المنت حرارتی در موقعیت افقی قرار داشته باشد.

راهنمای پخت

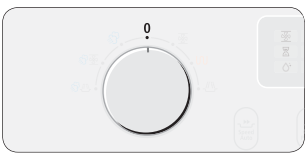
از تنظیمات و زمان های پخت ارائه شده در جدول زیر به عنوان دستور العملهایی برای پخت استفاده کنید. توصیه می‌کنیم فر را به مدت ۲-۳ دقیقه با اجرای حالت Grill از قبل گرم کنید.

آیتم غذا	سطح قفسه	حالت	ظرف مورد نیاز	زمان (دقیقه)
نان تست(۴ قطعه)	3	گریل	قفسه چند منظوره	طرف اول: ۳-۲ طرف دوم: ۳-۲
پنیر تست(۴ قطعه)	3	گریل	قفسه چند منظوره	۸-۷
استیک (۵۰۰ گرم)	2	گریل	قفسه چند منظوره	طرف اول: ۱۱-۹ طرف دوم: ۷-۵
گوشت بره(۴۰۰ گرم)	2	گریل	قفسه چند منظوره	طرف اول: ۱۰-۸ طرف دوم: ۸-۶
سبزیجات تازه(۲۵۰ گرم)	3	گریل	قفسه چند منظوره	۱۵-۱۲

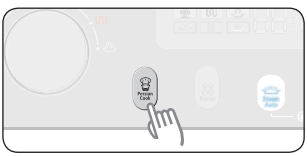
استفاده از حالت پخت خودکار غذاهای ایرانی

ده برنامه پخت غذاهای ایرانی شامل زمان های پخت از پیش تنظیم شده ارائه شده است.در این حالت نیازی نیست که زمان پخت یا سطح توان را تنظیم نمایید.
شما می توانید حالت پخت خودکار را با چرخاندن درجه Multi-finction تنظیم نمایید.

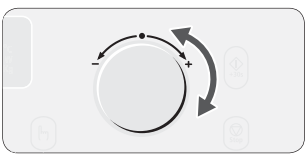
۱. درجه حالت را بر روی موقعیت OFF قرار دهید.



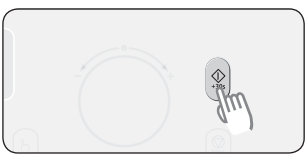
۲. تکمه Persian Cook را فشار دهید.



۳. نوع غذایی که می خواهید بپزید را با چرخاندن درجه Multi-Function انتخاب نمایید.



۴. تکمه Start(⏎)را برای شروع پخت فشار دهید.



نتیجه:

- پخت آغاز می شود. هنگامیکه پخت تمام شد، فر بوق زده و "END" چهار بار چشمک می زند. بعد از آن فر هر دقیقه یکبار بوق می زند.

جدول زیر ۱۰ برنامه خودکار برای آشپزی ایرانی ارائه می دهد. این جدول شامل مقادیر، مواد لازم و توصیه های مربوطه می باشد.
قبل از استفاده از برنامه های یک تا سه ، همواره تانک آب را تا حد ماکزیمم با آب تازه پر کنید.
به هنگام درآوردن ظرف غذا از دستکش استفاده کنید.

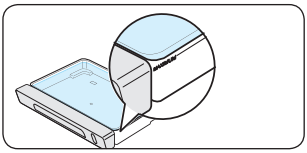
کد	غذا	انداز سرو	مواد لازم	توصیه‌ها
۱	کته(برنج)	0.3-0.4	۳۰۰ گرم برنج، ۵۵۰ گرم آب، نمک به میزان کافی، روغن ۲۵ گرم	۱. تانک آب را تا سطح ماکزیمم از آب پر کنید. ۲. آب، برنج و نمک را در ظرف بریزید. ۳. ظرف را بر روی سینی سرامیک، سطح قفسه شماره یک قرار داده و تکمه Start را فشاردهید. ۴. هنگامیکه فر بوق زد آن را هم زده و روی برنج حفره هایی ایجاد کرده و درب آن را بگذارید. ۵. تکمه Start را برای ادامه فرآیند پخت فشار دهید. از ظرف چند منظوره یا پایه فلزی استفاده نکنید.
۲	شله زرد	0.6-0.7	۲۰۰ گرم برنج خیس خورده، ۸۰۰ گرم آب، ۳۵۰ گرم شکر، ۱/۲ قاشق چایخوری زعفران، (دم کشیده با ۵۰ گرم آب) کره ۲۵ گرم، گلاب ۱۰۰ گرم	۱. تانک آب را تا سطح ماکزیمم از آب پر کنید. ۲. ۶۰۰ گرم آب و برنج را در ظرف مخلوط کرده و بدون درب داخل فر بگذارید.(برنج باید به مدت یک ساعت در آب خیس بخورد. بعداز آبکش کردن برنج آنها را با دست خرد کنید. ۳. آن را بر روی سینی سرامیک قفسه سطح یک قرار داده و Start را فشار دهید. ۴. برنج را هم زده و دیگر مواد را اضافه کرده و هنگامیکه فر بوق زد، ۲۰۰ گرم آب اضافه کنید.(زعفران باید با ۵۰ گرم آب دم شود) ۵. تکمه Start را برای ادامه پخت فشار دهید. از ظرف چند منظوره یا پایه فلزی استفاده نکنید.
۳	ماهی شکم پر	0.4-0.7	یک ماهی کامل(بدون استخوان)، ۶ گردوی رنده شده،۱/۲ فنجان زعفران آب شده، یک قاشق غذاخوری پودر کاری، ۲ پیاز سرخ شده، ۵۰ گرم کره	۱. تانک آب را تا سطح ماکزیمم از آب پر کنید. ۲. مواد داخل شکم و استخوان ماهی را درآورید. ۳. ماهی را به مدت یک ساعت داخل سسی که مخلوطی از مواد زیر است قرار دهید: ۱۲ گرم لیموی رنده شده، ۵۰ گرم پیاز خرد شده، زعفران دم کرده ۵۰ گرم، نمک، فلفل و ادویه ۴. داخل ماهی را با کره و آب زعفران آغشته نمایید. ۵. قطعات مرغ و پودر کاری را دخل آن بریزید. ۶. ماهی را با گردو و پیاز سرخ شده پر کنید. ۷. ماهی را تا کرده و بر روی ماهتابه چند منظوره بگذارید. ۸. روی ماهی را به طور یکسان با آب زعفران کره آغشته نمایید. ۹. ماهتابه چند منظوره را بر روی قفسه سطح ۲ قرار دهید.

کد	غذا	انداز سرو	مواد لازم	توصیه‌ها
۴	خوراک سبزیجات	1.0-1.2	ساقه کرفس ۱۰۰ گرم، کدوی خرد شده ۱۰۰ گرم، سیب زمینی خرد شده ۱۵۰ گرم،فلفل رنگی خردشده ۱۰۰ گرم، هویج خرد شده ۱۰۰ گرم، پیاز خردشده ۱۵۰ گرم، قارچ خرد شده ۱۰۰ گرم، سیررنده شده ۱ حبه، رب گوجه فرنگی ۱ قاشق غذاخوری ، آبلیمو ۲ قاشق غذاخوری، کره ذوب شده ۵۰ گرم، سینه مرغ خرد شده ۲۰۰ گرم	۱. پیاز و مرغ خرد شده ، کره ذوب شده و سیر رنده شده را در یک ظرف شیشه ای مخلوط کنید. ۲. رب گوجه فرنگی، نمک و فلفل ، زردچوبه و آبلیمو را اضافه کنید. ۳. این مخلوط را به تمام مواد اضافه کرده و خوب هم بزنید.درب آن را بگذارید. ۴. آن را داخل سینی سرامیک قفسه سطح یک قراردهید و Start را فشار دهید. ۵. به محض اینکه فر بوق زد، آن را خوب هم بزنید. ۶. تکمه Start را برای ادامه فرآیند پخت فشار دهید از ماهتابه چند منظوره یا پایه فلزی استفاده نکنید.
۵	کتلت	0.4-0.6	گوشت چرخ کرده کم چربی ۲۰۰ گرم، سیب زمینی آب پز و رنده شده۱۰۰ گرم، سیب زمینی خام ورنده شده ۱۰۰ گرم، پیاز رنده شده ۵۰ گرم، نمک، فلفل، ادویه (شامل پودر کاری، زردچوبه و دارچین) به میزان کافی، تخم مرغ یک عدد	۱. گوشت چرخ کرده، سیب زمینی رنده شده (پخته و خام و پیاز را در یک ظرف با اندازه مناسب بریزید. ۲. نمک، فلفل، ادویه و تخم مرغ رنده شده را به مخلوط قبلی اضافه کنید. ۳. مواد را هم بزنید تا یک خمیر بوجود بیاید. ۴. خمیر را به صورت توپهای کوچک درآورید. (هر کدام ۴۵ -۵۰ گرم) ۵. توپها را به صورت بیضی پهن کرده و بر روی ماهتابه پهن کنید. ۶. قبل از گذاشتن کتلت درون ماهتابه آن را چرب کرده و بعد کتلت ها را درون آن قرار دهید. ۷. ماهتابه چند منظوره را بر روی قفسه سطح یک قراردهید.
۶	ته چین	0.5-0.8	تخم مرغ ۲ عدد، اسفناج پخته شده ۵۰ گرم، ماست موسیر ۵۰ گرم، گوجه فرنگی ۲ عدد، کنسرو قارچ یک عدد، ۲۰۰ گرم سینه مرغ خرد شده، زعفران ۲/۱(قاشق چایخوری دم کشیده با ۵۰ گرم آب)سه فنجان برنج آبکش شده	۱. ماست را با اسفناج، تخم مرغ، پیاز و ادویه مخلوط کنید. ۲. مخلوط بالا را داخل ۳/۴ برنج پخته شده، قارچ و قطعات مرغ پخته شده ریخته و خوب هم بزنید. ۳. برنج را داخل ظرف پخت بریزید. ۴. بقیه برنج باقیمانده را بر روی مخلوط قبلی بریزید. ۵. گوجه ها را روی آن بگذارید. ۶. ظرف پخت را کف فر بگذارید.

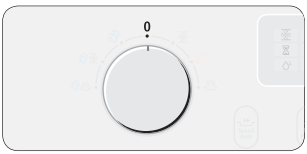
کد	غذا	انداز سرو	مواد لازم	توصیه‌ها
۷	مرغ بریان	1.3-1.5	مرغ درسته یک عدد، یک عدد فلفل قرمز، ادویه مخلوط ۳ قاشق چایخوری، روغن ۲۵ گرم	۱. فلفل قرمز را از سبزیجات معطر پر کرده و آن را داخل شکم مرغ بگذارید. ۲. سس را درست کرده۱۰۰(گرم آب پیاز، ۱۰۰ گرم آبلیمو، ۱۰۰ گرم زعفران دم کرده، ۵۰ گرم روغن، فلفل و نمک) سپس آن را با سرنگ در تمام قسمتهای مرغ تزریق نمایید. ۳. مرغ خنک را با روغن آغشته نمایید. ۴. مرغ را طوری که سینه به سمت پایین و انتهای پاها به سمت چپ متمایل باشد، در وسط سینی گریل یا سینی سرامیک سطح قفسه شماره یک بگذارید. ۵. به محض اینکه فر بوق زد، آن را برگردانده و آن را به سس ماست آغشته نمایید. ۶. Start را فشار دهید تا پخت ادامه یابد. از ماهتابه چند منظوره یا پایه فلزی استفاده نکنید.
۸	کباب تابه ای	0.3-0.5	گوشت چرخ کرده۳۰۰ گرم ، پیاز رندنده شده ۱۰۰ گرم، گوجه فرنگی حلقه شده۲ عدد، یک قاشق چایخوری زردچوبه، یک قاشق چایخوری نمک	۱. گوشت چرخ کرده، پیاز رنده شده(بعد از گرفتن آب آن) ادویه و نمک را مخلوط کنید. ۲. آن را با دست شکل دهید. ۳. ماهتابه را قبل از گذاشتن کباب ها داخل آن با فرچه چرب کنید. ۴. بر روی کبابها را با فرچه چرب کرده و داخل ماهتابه بگذارید. ۵. ۲ گوجه (حلقه شده)بر روی کبابها بگذارید. ۶. ماهتابه چند منظوره را بر روی قفسه سطح قرار دهید.
۹	جوجه کباب	0.5-0.7	سینه مرغ ۶۰۰ گرم، آب زعفران یک قاشق غذاخوری، آبلیمو یک قاشق چایخوری، روغن ۵۰ گرم	۱. سینه مرغ را با سس آبلیمو، نمک، فلفل، آب زعفران و روغن آغشته نمایید. ۲. سینه مرغ را داخل سیخ شده و آن را بر روی ماتابه چندمنظوره قفسه سطح ۳ قرار دهید. ۳. به محض اینکه فر بوق زد، آن را برگردانید. ۴. تکمه Start را برای ادامه فرآیند پخت فشار دهید.
۱۰	خوراک مرغ	0.5-0.8	مرغ خرد شده:۲ قطعه،آب پیاز ۵۰ گرم، زعفران دم ۵۰ گرم، رب گوجه فرنگی ۲۵ گرم، آبلیمو ۲۵ گرم، روغن ۵۰ گرم	۱. ۵۰ گرم آب پیاز، ۵۰ گرم زغفران آب شده، ۲۵ گرم رب گوجه فرنگی و مرغ قرار گرفته درآب داغ ، ۰ گرم آبلیمو و ۵۰ گرم روغن را با هم مخلوط نمایید. ۲. با یک چاقو در مرغ شکافهای عمیق ایجاد کرده و سپس مرغ را داخل سس بالا بگذارید و اجازه دهید به مدت یک ساعت دریخچال بماند. ۳. قطعات مرغ را سس رب گوچه فرنگی آغشته نمایید. ۴. قطعات مرغ را طوری که پوست آن به سمت پایین باشد، بر روی سینی گریل یا سینی سرامیک داخل آن بر روی قفسه سطح ۲ قرار دهید. ۵. به محض اینکه فر بوق زد، آن را برگردانده و قطعات جوجه را با سس گوجه فرنگی آغشته نمایید.سپس تکمه Start را برای ادامه فرآیند پخت فشار دهید. ۶. از ماهتابه چندمنظوره یا پایه فلزی استفاده نکنید.

استفاده از حالت پخت با بخار خودکار

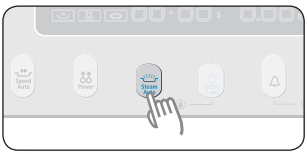
هفده برنامه پخت با بخار خودکار شامل زمان های پخت از قبل برنامه ریزی شده در این دستگاه قابل انتخاب می‌باشد. در این حالت شما نیازی به تنظیم زمان های پخت یا سطح توان ندارید.
شما می‌توانید حالت Auto Cook را با چرخاندن MULTI-FUNCTION SELECTOR تنظیم کنید.



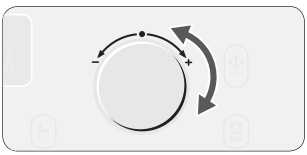
۱. تانک آب را تا خط ماکزیمم پر از آب کرده و آن را داخل دستگاه بگذارید. سپس غذا را داخل محفظه مخصوص پخت غذا بگذارید.



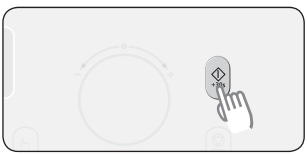
۲. Mode Selector را بر روی موقعیت OFF قرار دهید.



۳. تکمه Auto Cook را فشار دهید.



۴. نوع غذایی که می خواهید بپزید را با چرخاندن MULTI-FUNCTION SELECTOR انتخاب کنید.



۵. تکمه Start(⏯) را برای شروع پخت فشار دهید.

نتیجه:

پخت آغاز شده و پس از اتمام کار فر بوق زده و کلمه End چهار بار چشمک می‌زند.
بعد از آن فر هر دقیقه یکبار چشمک می‌زند.

جدول زیر ۱۶ برنامه خودکار برای بخار پز کردن غذاها ارائه می دهد.این جدول شامل مقادیر، مواد لازم و توصیه های مربوطه می باشد.
قبل از استفاده از این برنامه ها، همیشه تانک آب را تا سطح ماکزیمم پر کنید.
برنامه های شماره ۱ تا ۱۵ فقط با بخار اجرا می شوند.برنامه شماره ۱۶ با ترکیبی از بخار و fan اجرا می شود.

کد	غذا	انداز سرو	مواد لازم	توصیه‌ها
۱	آش آبغوره	0.6-0.9	برنج ۱۸۰ گرم، آب ۹۵۰ گرم، لپه ۱۰۰ گرم، سبزی آش (تره، اسفناج، جعفری ، شوید، گشنیز ۲۵۰) گرم، گوجه فرنگی رنده شده ۲۵۰ گرم، رب گوجه فرنگی، زردچوبه ۱۰ گرم، نمک، فلفل، پیاز و نعنای سرخ شده به میزان لازم، آبغوره ۳۰ گرم	۱. تانک آب را تا سطح ماکزیمم از آب تازه پر کنید. ۲. برنج را به مدت ۲ ساعت داخل آب داغ ریخته و سپس آن را با دست مخلوط کنید. ۳. برنج و ۲۰۰ گرم آب را مخلوط کرده و آنها را بر روی ماهتابه چند منظوره قفسه سطح یک بگذارید. سپس Start را فشار دهید. ۴. مواد لازم و ۷۵۰ گرم آب را اضافه کرده، به محض اینکه فر بوق زد، آن را خوب هم بزنید. ۵. تکمه Start را برای ادامه فرآیند پخت فشار دهید.
۲	نان پیتزا	0.1-0.3	آرد ۱۲۵ گرم، روغن ۲۵ گرم، آب ۵۰ گرم، نمک ۱ گرم، پودر خمیر ۷ گرم، شیر ۵۰ گرم، شکر ۱۰ گرم	۱. تانک آب را تا سطح ماکزیمم از آب تازه پر کنید. ۲. شیر، شکر و پودر خمیر را مخلوط کرده و آن را بمدت ۱۰ دقیقه در یک جای گرم قراردهید. ۳. خمیر را داخل ظرف ریخته و داخل آن یک حفره ایجاد کنید. ۴. روغن ، نمک، آب، مخلوط شیر، شکر و پورد خمیر را اضافه کرده و آن را ورز دهید تا زمانیکه‌خمیر به دست نچسبیده و لطیف شود. ۵. درب آن را گذاشته و اجازه دهید به مدت ۲ ساعت در دمای محیط باقی بماند. ۶. آن را باز کرده و بر روی یک سطح چرب پهن کنید. ۷. آن را بر روی ماهتابه چند منظوره قفسه سطح یک قرارداده و سپس Start را فشار دهید.
۳	خوراک سبزیجات	0.5-0.7	پیاز خرد شده ۵۰ گرم، کدو ۱۰۰ گرم، سیب زمینی خرد شده ۶۰ گرم، هویج خرد شده ۵۰ گرم، رب گوجه فرنگی۲۵ گرم، سیر یک حبه، زعفران ۵۰ گرم دم کشیده، آبلیمو ۲۵ گرم، فلفل، نمک، ادویه(آویشن به میزان لازم و سینه مرغ خرد شده ۲۰۰ گرم، روغن ۲۵ گرم	۱.تانک آب را تا سطح ماکزیمم از آب تازه پر کنید. ۲. تمام مواد (پیاز، کدو، سیب زمین، هویج، سینه مرغ) را در یک بشقاب بزرگ مخلوط کنید. ۳. رب گوجه فرنگ را با آب، نمک، فلفل، ادویه مخلوط کرده و آن را داخل مواد بریزید. ۴. روغن را به مواد اضافه کرده و درب ظرف را بگذارید. ۵. آن را بر روی ماهتابه چند منظوره قفسه سطح یک قرار داده و سپس Start را فشار دهید.

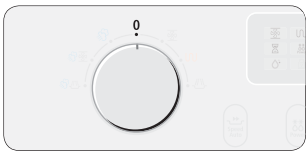
کد	غذا	انداز سرو	مواد لازم	توصیه‌ها
۴	سوپ جو	0.6-0.8	سیب زمینی خرد شده ۳۵ گرم، هویج خرد شده ۳۵ گرم، جو (پخته شده، پرک۵۰) گرم، مرغ ۲۰۰ گرم، شیر ۲۷۰ گرم، خامه ۲۰ گرم، کره ۲۵ گرم، فلفل، نمک به میزان لازم	۱. تانک آب را تا سطح ماکزیمم از آب تازه پر کنید. ۲. سیب زمینی، هویج، جو ، قطعات مرغ و ۷۰ گرم شیر را داخل یک ظرف بریزید. ۳. ظرف را بر روی ماهتابه چند منظوره قفسه سطح یک قرار داده و سپس Start را فشار دهید. ۴. سس سفید(مخلوط شیر، کرده، آرد،فلفل و نمک را داخل یک ظرف ریخته و بر روی گاز بجوشانید تا زمانیکه قوام آمده و به صورت کرم غلیظ شود.) را اضافه کرده و به محض اینکه فر بوق‌زد، آن را خوب هم بزنید. ۵. تکمه Start را برای ادامه فرآیند پخت فشار دهید.
۵	رولت مرغ	0.2-0.4	سینه مرغ خمیر شده ۱۵۰ گرم، پنیر پیتزا ۲۰ گرم، قارچ خرد شده سرخ شده ۲۰ گرم، روغن۲۵گرم، نمک، فلفل به میزان لازم	۱. تانک آب را تا سطح ماکزیمم از آب تازه پر کنید. ۲. سینه مرغ را داخل مخلوط آبلیمو، نمک، فلفل و زعفران به مدت یک ساعت بگذارید تا طعم دار شود. ۳. سینه مرغ را نازک کنید. ۴. سینه مرغ را پهن کرده و پنیر پیتزا ، نمک و فلفل اضافه کنید. ۵. آن را بر روی یک بشقاب گذاشته و بر روی آن روغن اضافه کنید. ۶. آن را بر روی ماهتابه چند منظوره گذاشته و سپس تکمه Start را فشار دهید.
۶	خوراک میگو	0.7-0.9	کرفس خرد شده ۵۰ گرم، لوبیای خرد شده ۵۰ گرم، سیب زمینی خرد شده ۱۵۰ گرم، کلم سفید خرد شده ۵۰ گرم، سیر خرد شده۵۰ گرم، پیاز خرد شده ۵۰ گرم، آبلیمو ۲۵ گرم، میگو ۲۰۰ گرم، زعفران دم کرده ۱۰۰ گرم،۵۰ (گم آب را با زعفران مخلوط کرده و برای چند لحظه روی بخار قرار دهید)روغن ۲۵ گرم، فلفل ،نمک، زیره سبز، پودر تخم گشنیز، پودر سیر به میزان لازم	۱. تانک آب را تا سطح ماکزیمم از آب تازه پر کنید. ۲. سبزیجات ، نمک ،فلفل زعفران، آبلیمو، روغن را در یک ظرف ریخته و خوب هم زده و درب آن رابگذارید. ۳. ماهتابه چند منظوره را بر روی قفسه سطح یک قرار داده و سپس Start را فشار دهید. ۴. نمک، فلفل،پودر سیر،زیره، تخم گشنیز، زعفران دم کرده را با میگو مخلوط کنید. ۵. مخلوط میگو را به سبزیجات اضافه کرده و به محض اینکه فر بوق زد، آن را هم بزنید. ۶. تکمه Start را برای ادامه فرآیند پخت فشار دهید.

کد	غذا	انداز سرو	مواد لازم	توصیه‌ها
۷	نان حجیم	1.3-1.5	پودر خمیر۷ گرم، شیر ۵۰ گرم، شیر سرد ۱۶۰ گرم، آرد شیرینی ۴۰۰ گرم، نمک۱ /۲ قاشق ، چایخوری شکر ۳۰ گرم، کره ۶۰ گرم، کنجد و زیره به میزان لازم	۱. تانک آب را تا سطح ماکزیمم از آب تازه پر کنید. ۲. ۵۰ گرم شیر، ۱۰ گرم شکر و ۷ گرم پودر خمیر را مخلوط کرده و آن را به مدت ۱۰ دقیقه در یک محل گرم قرار دهید. ۳. آرد را داخل ظرف ریخته و یک حفره درست کنید و سپس پودر خمیر، نمک، شکر و کره ذوب شده را داخل حفره بریزید. ۴. خمیر را با دست ورز داده تا زمانیکه به دست نچسبد و حالت لطیفی داشته باشد. ۵. خمیر را چند بار داخل ظرف بیاندازید. ۶. از خمیر یک توپ بزرگ درست کرده و آن را با روغن چرب کنید. ۷. اجازه دهید به مدت ۲ ساعت در دمای اتاق با پوشش بماند. ۸. آن را بر روی ماهتابه چند منظوره قفسه سطح ۲ قرارداده و سپس Start را فشار دهید.

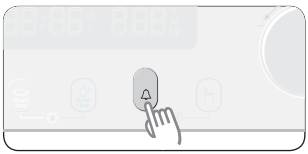
کد	غذا	انداز سرو	توصیه‌ها
۸	سبزیجات خرد شده	0.2-0.6	تانک آب را تا خط ماکزیمم پر کنید. سبزیجات خرد شده مثل کلم بروکلی، فلفل، هویج و ... را بر روی قفسه بخارپز سطح ۲ قرار دهید.
۹	سبزیجات کامل	0.2-0.6	تانک آب را تا خط ماکزیمم پر کنید. سبزیجات درسته یا قطعات بزرگ سبزیجات مثل گل کلم، کلم بروکلی، ذرت روی ساقه و ... را بر روی قفسه بخارپز با سینی سرامیکی قفسه سطح یک قرار دهید.
۱۰	فیله ماهی	0.2-1.0	تانک آب را تا خط ماکزیمم پر کنید. فیله های ماهی مثل ماهی پولک، رز و ماهی Cod را به صورت کنار هم بر روی‌قفسه بخار پز گذاشته و بر روی سطح شماره ۲ قرار دهید.
۱۱	استیک ماهی	0.2-1.0	تانک آب را تا خط ماکزیمم پر کنید.استیک های ماهی مثل ماهی سالمون و تن ماهی را به‌صورت کنار هم بر روی قفسه بخارپز سطح شماره یک قرار دهید.
۱۲	سینه مرغ	0.2-1.0	تانک آب را تا خط ماکزیمم پر کنید.سینه های مرغ را به صورت کنار هم بر روی قفسه بخارپز سطح شماره یک قرار دهید.
۱۳	تخم مرغ	0.1-0.6	قفسه بخارپز سطح شماره یک قرار دهید. سوراخی در تخم مرغ های اندازه ۵۰-۶۰ گرم ایجاد کنید. ۲-۱۰ تخم مرغ را بر روی قفسه بخارپز سطح شماره دو قرار دهید.
۱۴	سیب زمینی پوست کنده	0.2-0.8	قفسه بخارپز سطح شماره یک قرار دهید.سیب زمینی های پوست کنده را به چهار قسمت تقسیم کنید. سپس آنها را روی قفسه بخارپز با سنی سرامیکی سطح ۲ قرار دهید.
۱۵	پودینگ شیر برنج	0.1-0.3	شیر برنج را داخل یک ظرف شیشه ای مسطح با قطر۲۵ سانتی متر ریخته و دو برابر شیر اضافه کنید. آن را بر روی قفسه بخارپز و سطح ۲ قرار دهید. در صورتیکه فر در حین پخت بوق‌زد، تانک آب را دوباره پر کرده و تکمه Start را برای ادامه فرایند پخت فشار دهید.
۱۶	گراتین سبزیجات	0.4-1.2	تانک آب را تا سطح ماکزیمم از آب تازه پر کنید. سبزیجات تازه را بر روی سینی سرامیک قفسه سطح یک بگذارید.

تنظیم زمان انتظار

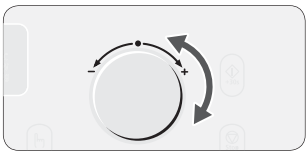
زمان Hold می‌تواند برای تنظیم زمان انتظار به طور خودکار استفاده شود.(بدون استفاده از پخت مایکروویو)



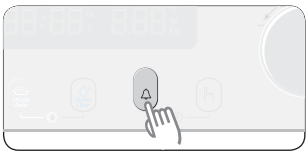
۱. انتخابگر حالت را بر روی موقعیت OFF قرار دهید.



۲. تکمه Hold timer را فشار دهید.



۳. زمان انتظار را با چرخاندن Multi function selector تنظیم کنید.



۴. تکمه Hold timer را فشار دهید.

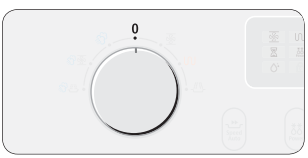
نتیجه: زمان انتظار شروع می‌شود.
بعد از اتمام این زمان:
۱ ـ فر ده بار بوق می‌زند.
۲ ـ زمان کنونی مجددا نمایش داده می‌شود.

استفاده از حالت یخ زدایی

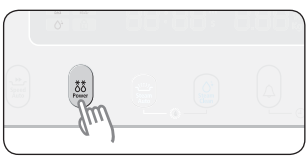
تنظیمات حالت یخ زدایی

یکی از تنظیمات پنج برنامه از پیش تنظیم شده برای یخ زدایی را انتخاب کنید. زمان یخ زدایی و سطح توان به طور خودکار تنظیم می‌شود. شما تنها باید تنظیمات و وزن غذا را انتخاب کنید.

۱. درب را باز کنید.
۲. غذای منجمد را در مرکز سینی سرامیک قرار دهید.
۳. درب را ببندید.

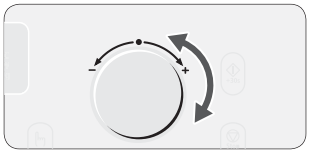


۴. انتخابگر حالت را بر روی موقعیت OFF قرار دهید.

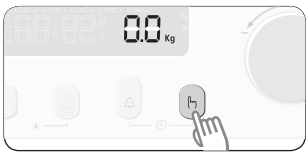


۵. نوع غذایی را که می‌خواهید بپزید با فشار دادن تکمه Power Defrosting انتخاب کنید.
برای توضیحات بیشتر به جدول صفحه بعد مراجعه کنید.

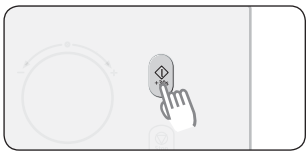
۶. حالت یخ زدایی را با چرخاندن MULTI-FUNCTION SELECTOR انتخاب کنید.



۷. تکمه Select ( ) را فشار داده و وزن را انتخاب کنید.



۸. تکمه Start را برای شروع پخت فشار دهید.



نتیجه:

یخ زدایی آغاز می‌شود.
فر در نیمه زمان پخت بوق زده و به شما یادآوری می کند که غذا را برگردانید.

نکته مهم:

- تنها از ظروف مخصوص مایکروویو استفاده کنید.
- شما می‌توانید غذا را به طور دستی هم‌یخ زدایی کنید. به منظور انجام اینکار، حالت مایکروویو را با سطح توان ۱۸۰ وات اجرا کنید. برای جزئیات بیشتر به بخش " یخ زدایی" در صفحات ۴۲ تا ۴۳ مراجعه کنید.

راهنمای تنظیمات یخ‌زدایی

جدول زیر برنامه های مختلف یخ زدایی سرعتی، مقدار ها، زمان انتظار و توصیه های مربوطه را ارئه می‌دهد.
برنامه های یخ زدایی قدرتی تنها با انرژی مایکروویو اجرا می‌شوند.
غذای منجمد را بر روی سینی سرامیک سطح شماره ۱ قرار دهید. نان هارا بر روی کاغذ آشپزخانه بچینید.

کد	غذا	انداز سرو	زمان انتظار	توصیه‌ها
۱	گوشت	0.2-1.5	20-90	همیشه کناره های گوشت را با فویل آلومینیوم بپوشانید. هنگامی که فر بوق زد آنها را برگردانید. این برنامه برای گوشت گاو، بره، خوک استیک و گوشت چرخ کرده مناسب می‌باشد.
۲	جوجه	0.2-1.5	20-90	همیشه بال ها و ران های مرغ را با فویل آلومینیوم بپوشانید.هنگامی که فر بوق زد آن را برگردانید. این برنامه برای جوجه کامل و همچنین تکه های جوجه مناسب می‌باشد.
۳	ماهی	0.2-1.5	20-80	همیشه دم ماهی را با فویل آلومینیوم بپوشانید. به محض اینکه فر بوق زد آن را برگردانید. این برنامه برای ماهی کامل و همچنین فیله های ماهی مناسب است.

کد	غذا	انداز سرو	زمان انتظار	توصیه‌ها
۴	نان کیک	0.1-0.7	10-60	نان را داخل دستمال آشپزخانه پیچیده و بر روی سینی سرامیکی به صورت افقی در راستای‌درب قرار دهید. هنگامی‌که فر بوق زد آن را برگردانید. کیک را بر روی سینی سرامیکی گذاشته و در صورت لزوم هنگامی‌که فر بوق زد آن را برگردانید. (هنگامیکه درب را باز می‌کنید، فر عملیات را متوقف می‌کند.) این برنامه برای پخت انواع نان، کامل یا قطعه قطعه شده، قرص نانو باگت مناسب می‌باشد. نان‌ها را به صورت کنار هم قرار دهید. این برنامه برای پخت انواع کیک، بیسکوئیت کیک پنیر و کلوچه پفی مناسب می‌باشد. این برنامه‌برای کلوچه های ضخیم، کیک های میوخ و کرم دار و همچنین کیک های دارای روکش شکلات مناسب‌نمی‌باشد.
۵	میوه	0.1-0.6	5-20	میوه ها را به صورت مساوی بر روی سینی سرامیک پخش کنید. این برنامه برای انواع میوه‌ها مناسب می‌باشد.

نکته مهم

حالت یخ زدایی فقط از انرژی مایکروویو برای گرم کردن غذاها استفاده می‌کند. بنابراین به هنگام استفاده از این حالت، دستورالعمل های استفاده از لوازم آشپزی و دیگر احتیاط های ایمنی باید به شدت رعایت گردد.

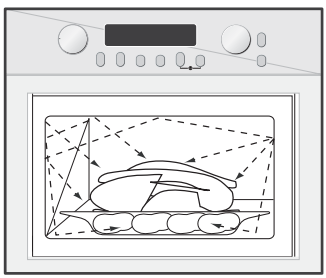
چگونگی عملکرد مایکروویو

مایکروویو ها امواج الکترومغناطیس با موج بالا هستند. انرژی آزاد شده از این امواج می‌تواند سبب پخته شدن و یا گرم شدن غذاها شود بدون آنکه رنگ و یا شکل آنها را تغییر دهد.

شما می‌توانید از مایکروویو خود برای اهداف زیر استفاده کنید:

- یخ زدایی
- پخت

اصول پخت:



۱. مایکروویوها توسط مگنترون تولید شده و به وسیله یک سیستم توزیع کننده به طور مساوی پخش می‌شوند. بنابراین قسمت های غذا به طور یکسان پخته می‌شوند.

۲. مایکروویوها توسط غذا تا عمق ۲/۵ سانتی متر جذب می شوند. هنگامی‌که گرما در غذا نفوذ می‌کند، غذا پخته می‌شود.

۳. زمان پخت ممکن است بسته به ظرفی که استفاده می‌کنید یا خصوصیات غذا متفاوت باشد:

- مقدار و حجم
- مقدار آب
- دمای اولیه (خنک یا دمای اتاق)

نکته مهم

ازآنجاییکه مرکز غذا از طریق توزیع گرما در غذا پخته می‌شود، حتی هنگامی که شما غذا را از فر در می‌آورید، پخت ادامه می‌یابد.
زمان های انتظار مشخص شده در این دفترچه راهنما باید طوری باشد که موارد زیر اتفاق بیفتد:

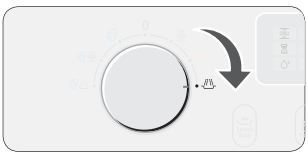
- پخت یکسان غذا از مرکز انجام شود.
- قسمت های مختلف غذا دمای یکسان داشته باشند.

استفاده از حالت های مایکروویو

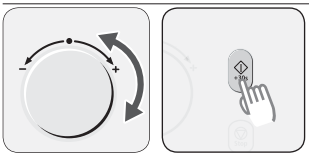
مایکروویو ها امواج الکترو مغناطیس با فرکانس بالا می‌باشند. در پخت با مایکروویو، انرژی مایکروویوها به داخل غذا نفوذ کرده و توسط آب، چربی و قند آن جذب می‌شود.امواج مایکروویو سبب می‌شوند که مولکول های غذا با سرعت بیشتری حرکت کنند. این حرکت سریع مایکروویوها سبب به وجود آمدن اصطکاک شده که گرما تولید کرده و غذا را می‌پزد.

تنظیمات مایکروویو

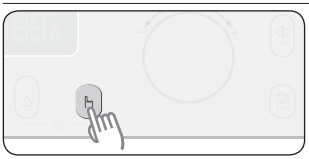
۱. Mode Selector را بر روی موقعیت مایکروویو قرار دهید. زمان و سطح توان بر روی صفحه ظاهر می‌شود.



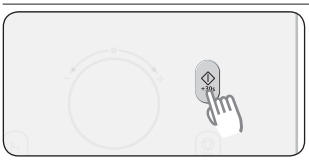
۲. MULTI-FUNCTION SELECTOR را برای زمان پخت مورد نظر بچرخانید.در صورتیکه نمی‌خواهید سطح توان را تغییر دهید، تکمه Start را برای شروع پخت فشار دهید.



۳. برای تغییر سطح توان تکمه (Select را فشار داده و MULTI-FUNCTION SELECTOR را بر روی سطح توان مورد نظر قرار دهید. برای دستورالعمل های در رابطه با زمان های پخت و سطوح توان به راهنمای پخت در صفحات ۴۵ تا ۵۳ مراجعه کنید.



۴. تکمه Start را برای شروع پخت فشار دهید.



نتیجه:

- یخ زدایی آغاز می‌شود.
- فر بوق زده و کلمه End چهار بار چشمک می‌زند. بعد از آن فر هر دقیقه یکبار بوق می‌زند.

برای تغییر زمان پخت و سطح توان در حین پخت:
زمان پخت: تنها باید MULTI-FUNCTION SELECTOR را فشار دهید.
سطح توان: تکمه Select ( ) را فشار داده و سپس MULTI-FUNCTION SELECTOR را بچرخانید.

شروع سریع:

- در صورتیکه می‌خواهید غذایی را ظرف مدت بسیار کوتاهی در حداکثر توان (800w) گرم کنید، می‌توانید برای هر ۳۰ ثانیه بیشتر گرم شدن اضافه غذا یکبار تکمه Start را فشار دهید. آنگاه فر فورا شروع به کار می‌کند.(انتخابگر حالت باید بر روی Microwave تنظیم شود.)

ظروف مستطیلی را در راستای درب قرار دهید.

راهنمای سطوح توان مایکروویو

سطح توان	درصد(٪)	توان‌خروجی (w)	توضیحات
خیلی بالا	100	800	برای گرم کردن مایعات
بالا	83	700	برای گرم کردن و پخت غذا
متوسط روبه بالا	67	600	برای گرم کردن و پخت غذا
متوسط	50	450	برای پخت گوشت و پخت غذاهای ترد
متوسط روبه پایین	33	300	
یخ زدایی	20	180	برای یخ زدایی و بعد از آن پخت
پایین	11	100	برای یخ زدایی غذاهای ترد

راهنمای لوازم آشپزی

برای پخت غذا در مایکروویو، امواج مایکروویو باید بدون آن که منعکس و یا بوسیله سینی‌جذب شوند، به داخل غذا نفوذ نمایند. بنابراین باید هنگام انتخاب لوازم آشپزی مایکروویو دقت لازم را به کار ببرید.اگر لوازم آشپزی شما دارای علامت **Microwave-safe** می‌باشد، دیگر نگران آشپزی خود نباشید. جدول زیر لوازم آشپزی و چگونگی کاربرد آنان را تشریح کرده است.

لوازم	مناسب مایکروویو	نظریات
فویل آلومینیوم	✓ ✗	به مقدار خیلی کم برای جلوگیری از پخت بیش از حد در به دیوارها نزدیک باشد و یا آلومینیوم زیادی مصرف شده باشد،قوس الکتریکی در دستگاه ایجاد خواهد شد.
صفحه عایق	✓	بیش از ۸دقیقه گرمای اولیه ایجار نکنید.
چینی و سفال	✓	چینی و سفال و سفال های لعابدار مناسب هستند،مگر آنکه دارای نوارهای فلزی باشد.
ظروف یکبار مصرف	✓	بعضی از غذاهای منجمد در این ظروف می‌باشند.

لوازم	مناسب مایکروویو	نظریات
بسته بندی غذاهای آماده		
• ظروف پلی استرن	✓	برای گرم کردن غذا، اگر بیش از اندازه گرم شوند، ممکن است ذوب شوند.
• ظروف مقوایی	✗	ممکن است آتش بگیرند.
• مقواهای بازیافتی یا نوارهای فلزی	✗	ممکن است قوس الکتریکی ایجاد کنند.
بلورجات		
• مخصوص فر یا ظروف شیشه ای نازک	✓	قابل استفاده هستند مگر آن که با نوار فلزی‌تزئین شده باشند.
• میز غذا	✓	برای گرم کردن غذا یا نوشیدنی. اگر یک مرتبه گرم شوند، ممکن است
• بطری های شیشه ای	✓	ترک برداشته شوند، فقط برای گرم کردن استفاده می‌شوند.
فلز		
• سینی	✗	ممکن است ایجاد آتش سوزی و یا قوس الکتریکی کنند.
• کیسه فریزر در بسته	✗	
کاغذ و مقوا		
• بشقاب، فنجان، دستمال آشپزخانه	✓	برای پخت های کوتاه مدت و گرم کردن و هم چنین برای جذب کردن رطوبت اضافی
• مقواهای بازیافتی	✗	ممکن است باعث ایجاد قوس الکتریکی شوند.
پلاستیک		
• ظروف	✓	به خصوص اگردر مقابل گرما مقاومت داشته باشند. بعضی از پلاستیک ها در اثر حرارت، تغییر شکل و یا تغییر رنگ می‌دهند. از ملامین استفاده نکنید. برای نگهداری رطوبت استفاده می‌شود.
• پوشش های چسبنده	✓	نباید با غذا تماس داشته باشند. هنگام برداشتن آنان مواظب باشید، چون از زیر آنان بخار خارج میشود. فقط در صورتیکه مورد تایید برای استفاده در فر باشند.
• کیسه های فریزر	✓ ✗	نباید در بسته باشند. در صورت نیاز آن ها را با چنگال سوراخ کنید.
مقواهای مومی‌یا ضد چربی	✓	برای نگهداری رطوبت و جلوگیری از پخش شدن

- Arcing واژه ای برای قوس الکتریکی در مایکروویو است.

✓ :پیشنهاد می‌شود
✓✗ :با احتیاط استفاده شود
✗ :غیر قابل اطمینان

مایکروویو

انرژی مایکروویو در حقیقت به داخل غذا نفوذ نموده، توسط آب، چربی و قند موجود در ماده غذائی جذب می‌شوند.
مایکروویو موجب حرکت سریع مولکول های غذائی شده، و حرکت سریع این مولکولها موجب ایجاد اصطکاک و در نتیجه بالا رفتن حرارت و پخت غذا می گردد.

پخت غذا

لوازم آشپزی برای پخت غذا با مایکروویو

لوازم آشپزخانه مایکروویو برای کارآیی بیشتر باید قابلیت عبور از انرژی را داشته باشند.امواج مایکروویو بوسیله فلزاتی از قبیل‌مانند آلومینیوم، آهن و مس منعکس می‌گردند و می‌توانندبه سرامیک، شیشه، پلاستیک، سفال و مقوا نفوذ کند. بنابراین غذا را هرگز در ظروف فلزی‌نپزید.

غذاهای مناسب آشپزی با مایکروویو

خیلی از غذاها مناسب آشپزی با مایکروویو هستند، مانند سبزیجات تازه و منجمد، میوه ها برنج،اسپاگتی، حبوبات، ماهی و گوشت، انواع سس و سوپ پودینگ ها، پیش غذاها و چاشنی ها را نیز می‌توان بوسیله مایکروویو پخت، به طور کلی، پخت و پز با مایکروویو برای غذاهایی که روی اجاق‌آماده می‌شوند، مناسب تر است. برای مثال ذوب کردن کره یا شکلات) به بخش نکته ها، تکنیک‌ها و روش ها مراجعه کنید.)

پوشش هنگام پخت

پوشش غذا به هنگام پخت بسیار مهم می‌باشد، زیرا وقتی بخار حاصله بوجود می‌آید، به پخت غذا کمک می‌کند. غذاها را به روش های مختلف می‌توان پوشاند. مثلاً بوسیله یک بشقاب سرامیکی، پوشش پلاستیکی و یا ورقه های پوشش چسبنده مخصوص مایکروویو.

زمان انتظار

پس از پخت غذا زمان انتظار برای بیرون رفتن یکنواخت حرارت از غذا، بسیار مهم می‌باشد.
زمان ممکن انجام می‌شود. برای دستیابی به نتایج بهتر آشپزی را ادامه دهید. یک بار در زمان پخت و یکبار هم در زمان اتمام کار، غذا را هم بزنید. بعد از پخت غذا، به آن نمک، ادویه و کره اضافه نمائید.

راهنمای آشپزی برای سبزیجات منجمد

از یک کاسه پیرکس درب دار استفاده نمائید. با استفاده از جدول، آشپزی در حداقل زمان ممکن انجام می‌شود. برای دستیابی به نتایج بهتر آشپزی را ادامه دهید. یک بار در زمان پخت و یکبار هم در زمان اتمام کار، غذا را هم بزنید. بعد از پخت غذا، به آن نمک، ادویه و کره اضافه نمائید.

غذا	وزن	توان	زمان (دقیقه)	زمان انتظار (دقیقه)	راهنمائی
اسفناج	150 gr	600w	5-6	2-3	یک قاشق آب سرد اضافه کنید ml [۱۵]
کلم بروکلی	300 gr	600w	8-9	2-3	دو قاشق آب سرد اضافه کنید.ml [۳۰]
نخود سبز	300 gr	600w	7-8	2-3	یک قاشق آب سرد اضافه کنید ml [۱۵]
لوبیا سبز	300 gr	600w	7/5-8/5	2-3	دو قاشق آب سرد اضافه کنید.ml [۳۰]
سبزیجات مخلوط (هویج، نخود، ذرت)	300 gr	600w	7-8	2-3	یک قاشق آب سرد اضافه کنید ml [۱۵]
سبزیجات مخلوط (از نوع چینی)	300 gr	600w	7/5-8/5	2-3	دو قاشق آب سرد اضافه کنید.ml [۱۵]

راهنمای آشپزی برای سبزیجات تازه

از یک کاسه پیرکس درب دار استفاده نمائید. برای هر ۲۵۰گرم، ۴۵-۳۰ میلی لیتر آب سرد(۲-۳ قاشق) به آن اضافه نمائید. (مگر آنکه دستورالعمل دیگری توصیه شده باشد) برای جزئیات‌بیشتر به جدول مراجعه نمائید.با استفاده از جدول، آشپزی در حداقل زمان ممکن انجام می‌شود.برای دستیابی به نتایج بهتر آشپزی را ادامه دهید. یک بار در زمان پخت و یکبار هم در زمان اتمام کار، غذا را هم بزنید.

نکته:

سبزیجات را به قطعات مساوی و یکسان خرد کنید. هر چه‌اندازه آن ها کوچکتر باشد، سریعتر پخته می‌شود.

تمام سبزیجات تازه باید با استفاده از حداکثر توان مایکروویو (800w) و همچنین سینی سرامیک پخته شوند.

غذا	وزن	زمان (دقیقه)	زمان انتظار (دقیقه)	راهنمائی
کلم بروکلی	250 gr 500 gr	4/5-5 7-8	3	تکه ها را به منظم در کنار هم قرار دهید. بخار را به طرف‌مرکز غذا هدایت کنید.
کلم بروکسل	250 gr	6-6/5	3	۷۵-۶۰ (۵-۶ قاشق مرباخوری) میلی لیتر آب اضافه کنید.
هویج	250 gr	4/5-5	3	هویج ها را در اندازه های مساوی ببرید.
گل کلم	250 gr 500 gr	5-5/5 7/5-8/5	3	گل کلم را در اندازه های مساوی برید. کلم های بزرگ را به دو قسمت‌تقسیم کنید بخار را به طرف مرکز غذا هدایت کنید.

غذا	وزن	زمان (دقیقه)	زمان انتظار (دقیقه)	راهنمائی
کدو سبز	250 gr	4-4/5	3	کدوها را به تکه های کوچکتر برش داده ۳۰۰ میلی لیتر آب(۲قاشق) یا کره به آن اضافه نمائید. تا زمان نرم شدن آن را بپزید.
بادنجان	250 gr	3/5-4	3	بادنجان ها را به قاچ های کوچک تقسیم کنید. یک قاشق چای خوری آب لیمو به آن اضافه کنید.
تره فرنگی	250 gr	4-4/5	3	تره ها را در اندازه های ضخیم ببرید.
قارچ	125 gr 250 gr	1/5-2 2/5-3	3	قارچ ها را در اندازه های کوچک ببرید. اصلا آب به آن اضافه نکنید. مقداری آب لیمو به آن بزنید. نمک و فلفل به آن اضافه کنید. قبل از استفاده، آب آن را بگیرید.
پیاز	250 gr	5-5/5	3	پیاز را قاچ کرده و یا نصف کنید. فقط ۱۵میلی لیتر آب اضافه کنید.
فلفل	250 gr	4/5-5	3	فلفل ها در اندازه های کوچک ببرید.
سیب زمینی	250 gr 500 gr	4-5 7-8	3	سیب زمینی های پوست کنده را وزن کنید و آن ها را در اندازه های کوچک و مساوی ببرید.
کلم قرمز	250 gr	5/5-6	3	کلم ها را در اندازه های کوچک ببرید.

راهنمای پخت‌مرغ و اسپاگتی

از یک ظرف پیرکس شیشه ای بزرگ درب دار استفاده کنید چون در هنگام پخت حجم برنج دو برابر می‌شود. وقتی پخت غذا تمام شد، قبل از زمان انتظار، غذا را هم زده و نمک و کره و ادویه های لازم را اضافه کنید. توجه: ممکن است برنج تمام آب را پس از تمام شدن زمان پخت‌جذب نکرده باشد.

از یک ظرف پیرکس شیشه ای بزرگ استفاده کنید به آب جوش یک قاشق نمک اضافه کرده و خوب‌هم بزنید. هنگام پخت درب ظرف باید باز شود.
در هنگام پخت و بعد از اتمام کار غذا راهم بزنید و در زمان انتظار درب آن را بگذارید.

غذا	وزن	توان	زمان (دقیقه)	زمان انتظار (دقیقه)	راهنمائی
برنج سفید مرغ	250 gr 375 gr	600 w	15-16 17/5-18/5	5	۵۰۰ میلی لیتر آب سرد اضافه کنید ۷۵۰ میلی لیتر آب سرد اضافه کنید
(منجمد) برنج مخلوط	250 gr 375 gr	600 w	20-21 22-23	5	۵۰۰ میلی لیتر آب سرد اضافه کنید ۷۵۰ میلی لیتر آب سرد اضافه کنید
(برنج+ برنج وحشی) ذرت مخلوط	250 gr	600 w	16-17	5	۵۰۰ میلی لیتر آب سرد اضافه کنید
(برنج+حبوبات) پاستا	250 gr	600 w	17-18	5	۴۰۰ میلی لیتر آب سرد اضافه کنید

غذا	وزن	زمان (دقیقه)	زمان (دقیقه)	زمان انتظار (دقیقه)	راهنمائی
پاستا	250 gr	600 w	10-11	5	۱۰۰۰ میلی لیتر آب سرد اضافه کنید

گرم کردن مجدد
مایکروویو غذاها را در زمانی بسیار کمتر نسبت به اجاق های خوراک پزی معمولی گرم می کند.از توان و زمان مناسب مطابق جدول صفحه بعد استفاده کنید. در جدول، زمان در نظر گرفته شده برای‌مایعات در دمای اطاق ۲۰+ تا ۱۸+ درجه سانتیگراد و غذاهای سرد در دمای ۵+ تا ۷+ درجه سانتیگراد است.

پوشاندن و شکل دادن به غذا
از گرم کردن غذای زیاد مانند راسته گوشت خودداری کنید. چون قبل از آنکه قسمت های مرکزی آن گرم شود، قسمت های بیرونی آن خشک و یا بیش از اندازه گرم می‌شوند. گرم کردن مجدد قطعات کوچکتر، نتیجه بهتری می‌دهد.

توان مورد نیاز و به هم زدن
بعضی از غذاها برای گرم شدن مجدد ۹۰۰وات و بعضی نیز با ۴۵۰، ۶۰۰ و یا حتی ۳۰۰وات گرم می‌شوند. برای استفاده بهتر از دستگاه جداول را مطالعه نمائید، به طور کلی، بهتر است غذاهای لذیذ و با حجم زیاد و یا غذاهایی که سریعاً گرم می‌شوند را با توان کمتری گرم کنیم.
در هنگام گرم کردن آن را به هم زده و یا پشت و رو کنید.
در صورت امکان، قبل از استفاده از غذا، مجدداً آن را هم بزنید.
دقت لازم را هنگام گرم کردن مایعات و غذای بچه ها بکار ببرید. برای جلوگیری از پرش قطرات غذا به هنگام جوشیدن و جلوگیری از سوختگی، قبل و بعد از پخت آن را هم بزنید.
آن ها را در زمان انتظار داخل مایکروویو نگهدارید. توصیه می‌شود یک قاشق پلاستیکی یا هم زن شیشه ای داخل مایع قرار دهید. از گرم کردن بیش از اندازه غذا خودداری کنید.
حداقل زمان گرم کردن را درنظر بگیرید، و در صورت لزوم، مجدداً زمان گرم کردن را اضافه کنید.

زمان گرم کردن و انتظار
وقتی غذا را برای اولین بار گرم می کنید، بهتر است زمان توصیه شده در جدول را یکبار مرور کنید.
همیشه مطمئن شوید که تمامی غذا گرم شده باشد. بگذارید غذا پس از گرم شدن مجدد برای دقایقی به حال خود بماند تا حرارت آن یکنواخت خارج شود. این زمان می‌تواند بین ۴-۲ دقیقه باشد.
مگر اینکه زمان دیگری در جدول توصیه شده باشد. هنگام گرم کردن مایعات و غذای بچه ها دقت لازم را به کار ببرید. همچنین به قسمت نکات ایمنی مراجعه کنید.

گرم کردن مجدد مایعات

همیشه یک زمان انتظار ۲۰ثانیه ای را پس از خاموش کردن مایکروویو در نظر بگیرید تا حرارت به طور یکنواخت خارج شود. هنگام گرم کردن، در صورت نیاز آن را هم بزنید و همیشه بعد از گرم شدن‌مایعات آن ها را هم بزنید. برای جلوگیری از پرش قطرات مایعات به هنگام جوشیدن و جلوگیری از سوختگی، یک قاشق پلاستیکی یا هم زن شیشه ای داخل آن قرار داده و قبل و بعد از گرم کردن آن را هم بزنید.

گرم کردن مجدد غذای کودک

غذای کودک

غذای کودک را داخل یک بشقاب سرامیکی بریزید و آن را درپوش پلاستیکی بپوشانید. آن رابعد از گرم کردن مجدد خوب هم بزنید. قبل از سرو تا ۲ دقیقه منتظر بمانید آن رادوباره‌هم زده و دما را بررسی کنید. دمای سرو توصیه شده: بین ۳۰-۴۰ °C

شیر کودک

شیر کودک راداخل یک بطری شیشه ای استریلیزه بریزید و آن را بدون درب گرم کنید. هرگزبطریی کودک را با درپوش روی آن گرم نکنید چون در صورت گرم شدن بیش از حد می‌ترکد. قبل از زمان انتظار و همچنین قبل از سرو آن را خوب تکان دهید. همیشه قبل از دادن شیر به‌کودک دمای آن را بررسی کنید. دمای آن باید کنتر از ۳۷oC باشد.

توضیح

غذای کودک باید قبل از سرو به منظور جلوگیری از سوختن کودک به دقت بررسی شود. از سطوح توان و زمان ها در جدول بعدی به عنوان یک راهنما برای گرم کردن غذای کودک استفاده کنید.

یخ زدایی

مایکروویو یکی از بهترین راه ها برای یخ زدائی مواد غذایی منجمد است.
مایکروویو به آرامیو در کوتاه ترین زمان ممکن، غذاهای منجمد را یخ زدائی می کند.

یخ مرغ منجمد باید قبل از پخته شدن کاملا ذوب شود.هر گونه نوارهای فلزی را برداشته و آن ها را ازبسته بندی خارج کنید تا تمامی‌آب موجود خارج شود.

غذاهای منجمد را در یک ظرف بدون پوشش قرار دهید آن ها را زیر و رو کرده تا هر گونه مایع اضافی خارج شود دل و جگر آن را درآورید.
غذا را هر چند دقیقه یکبار بررسی کنید تا مطمئن شوید که گرم نشده باشد.
در صورتیکه قسمت های نازکتر و کوچکتر غذای یخ زده در حال گرم شدن هستند می‌توانید آن ها را با قطعه های کوچک آلومینیوم در حین یخ زدایی ببندید.

در صورتیکه سطح بیرونی جوجه ها شروع به گرم شدن کرد، ذوب کردن را متوقف کرده و قبل از ادامه آنرا به مدت ۲۰دقیقه در ظرف بگذارید.
ماهی، گوشت و مرغ را به حال خود بگذارید تا کاملاً یخ آنان آب شود.
زمان کامل‌یخ زدائی بستگی به میزان انجماد آنان دارد.
لطفاً به جدول بالا مراجعه کنید.

نکته: غذاهای تخت بهتر از غذاهای ضخیم و مقادیر کم بهتر از مقادیر زیاد یخ زدائی‌می‌شوند. این نکته را هنگام منجمد کردن و یخ زدائی غذاهای مختلف مد نظر داشته باشید.

برای یخ زدایی غذاهای منجمد با دمای تقریباً 18°C- تا 20°C- درجه سانتیگراد از جدول روبرو به عنوان راهنما استفاده کنید.

غذا	وزن	زمان (دقیقه)	زمان انتظار (دقیقه)	دستورالعمل ها
گوشت				
چرخ کرده گاو	250 gr 500 gr	6-7 10-12	15-30	گوشت را روی یک بشقاب سرامیک تخت بگذاریدلبه های نازک گوشت را با
استیک خوک	250 gr	7-8		آلومینیوم بپوشانید. پس از گذشت نصف زمان، آن را برگردانید.

مرغ قطعات جوجه مرغ کامل	500 gr (۲ تکه) 1200 gr	14-15 32-14	15-60	ابتدا قطعات جوجه با پوست و یا مرغ کامل رابا سینه به طرف پایین روی یک بشقاب سرامیکی‌تخت قرار دهید. لبه های نازک مانند بال ها را با آلومینیوم بپوشانیدپس از گذشت نصف زمان تعیین شده آن را برگردانید.
ماهی تکمه های ماهی ماهی کامل	200 gr 400 gr	6-7 11-13	10-25	ماهی های منجمد را در وسط یک بشقاب‌سرامیکی تخت قرار دهید. ا قطعات نازک ر زیر قطعات ضخیم بگذارید. لبه های نازک را با آلومینیوم بپوشانید. پس ازگذشت نصف زمان تعیین شده‌آن را برگردانید.
میوه (دانه دار)	250 gr	6-7	5-10	میوه را روی یک سینی گرد و شیشه ای تخت با قطر زیاد قرار دهید.
نان نان حلقوی (هر کدام ۵۰گرم) تست نان ساندویچی آلمانی	۲ تکه ۴ تکه 250 gr 500 gr	1-1/5 2/5-3 4-4/5 7-9	5-20	نان ها را به صورت دایره و یا عمودی (مثل یک برج) روی یک کاغذ آشپزی قرار داده و در وسط صفحه گردان‌بگذارید. پس از گذشت نصف زمان تعیین شده، آن ها را برگردانید.

نکات مهم

ذوب کردن کره

۵۰گرم کره را داخل یک بشقاب گود و کوچک شیشه ای قرار داده و روی آن را با درب پلاستیکی بپوشانید و با ۹۰۰وات توان، حدود ۴۰-۳۰ ثانیه آن را گرم کنید تا کره ذوب شود.

ذوب‌کردن شکلات

۱۰۰گرم شکلات را داخل یک بشقاب گود، کوچک شیشه ای قرار دهید. با ۴۵۰وات توان، حدود ۵-۳دقیقه آن را گرم کنید تا ذوب شود. یک یا دوبار هنگام ذوب شدن آن را هم بزنید.
برای بیرون آوردن آن از دستکش استفاده کنید.

ذوب کردن عسل شکرزده

۲۰گرم عسل را داخل یک بشقاب گود کوچک شیشه ای قرار دهید. با ۳۰۰وات توان حدود ۳۰-۲۰ثانیه آن را گرم کنید، تا شکرکهای عسل ذوب شود.

آب کردن ژلاتین

ورقه های خشک ژلاتین (۱۰گرم) را مدت ۵دقیقه داخل آب سرد بگذارید. پس از گرفتن آب ورقه ها، آنها را داخل یک ظرف پیرکس کوچک بگذارید و با ۳۰۰وات توان حدود ادقیقه آنرا گرم کنید. پس از ذوب شدن آن را هم بزنید.

پختن کیک های تزئینی یخ زده ژله دار
۱۴گرم ژله آماده را با ۴۰گرم شکر و ۲۵۰گرم آب سرد مخلوط کنید. داخل یک ظرف پیرکس بریزید و با ۹۰۰وات، حدود ۴/۵-۳/۵ دقیقه آن را بپزید، تا ژله شفاف شود. دوباره هنگام پختن آن را هم بزنید.

پختن مربا
۶۰۰گرم میوه (مثلاً میوه مخلوط) را داخل یک ظرف پیرکس درب دار به‌اندازه مناسب بریزید.
۳۰۰گرم شکر به آن اضافه کرده و هم بزنید. با ۹۰۰وات توان
حدود ۱۲-۱۰ دقیقه آن را بپزید.
چندین بار هنگام پختن آن را هم بزنید. بلافاصله آن را داخل شیشه مربای درب دار بریزید.

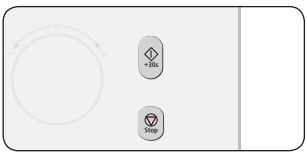
پختن دسر (PUDDING)
پودر پودینگ مخلوط را با شکر و شیر (۵۰۰میلی لیتر) و با استفاده از دستورالعمل ها مخلوط کرده و خوب‌هم بزنید. از یک ظرف پیرکس مناسب و درب دار استفاده کنید. با ۹۰۰وات توان، حدود ۷/۵-۶/۵دقیقه آن را بپزید. چندین بار هنگام پختن آن را هم بزنید.

بو دادن بادام
۳۰گرم مغز بادام را روی یک بشقاب سرامیکی متوسط پخش کنید. با ۶۰۰وات، حدود ۴/۵-۳/۵ دقیقه آن را حرارت دهید. آن را به هنگام بو دادن به هم بزنید. بگذارید ۳-۲ دقیقه داخل فر بماند. هنگام بیرون آوردن بادامها از دستکش استفاده کنید.

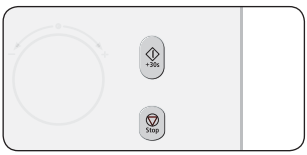
خاموش کردن بوق دستگاه:

شما می‌توانید هر زمان که می‌خواهید بوق دستگاه را خاموش کنید.

۱. برای خاموش کردن بوق دستگاه ، تکمه(Stop Cancel)( ) Start را به طور همزمان فشار دهید.



۲. برای روشن کردن بوق دستگاه ، تکمه(Stop Cancel)( ) Start را به طور همزمان فشار دهید.

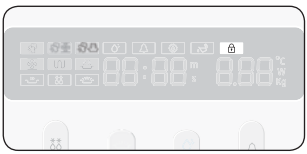


قفل ایمنی کودک

قفل ایمنی کودک به منظور محافظا از فر در برابر استفاده محافظت نشده، همیشه به شما امکان قفل کردن پنل کنترل را می‌دهد.

برای قفل کردن فر

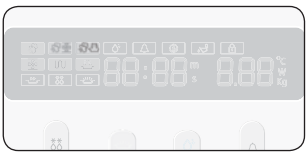
۱. تکمه Select و Stop/Cancel را به طور همزمان فشار داده و ۳ ثانیه نگهدارید.



۲. نشانه قفل بر روی صفحه ظاهر شده که نشان می‌دهد تمامی‌عملکردهای دستگاه قفل شده است.

برای باز کردن قفل فر

۱. تکمه select و تکمه Stop/Cancel را به طور همزمان به مدت ۳ ثانیه فشار داده و نگهدارید.



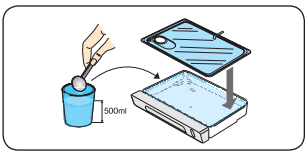
۲. نشانه قفل از روی صفحه ناپدید شده و قفل دستگاه باز می‌شود.

تمیز کردن و مراقبت از دستگاه

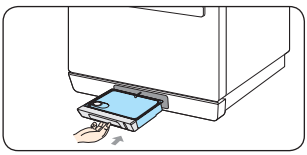
تمیز کرد فر

رسوب زدایی

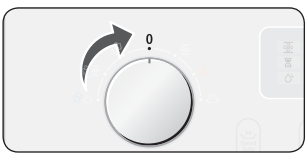
هنگامی که پیغام را بر روی پنل کنترل مشاهده می کنید، به این معنی است که دستگاه نیاز به تنظیم مجدد دارد.



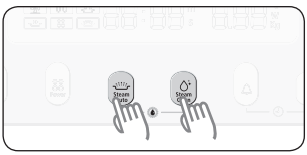
۱. اسد سیترک را مطابق دستورالعمل خرید رقیق کرده و از آن استفاده نمایید.



۲. آب مخلوط را داخل تانک ریخته و قبل از نصب دستگاه اصلی داخل آن درب را ببندید.

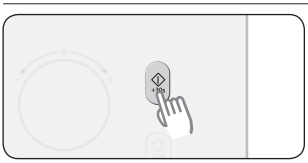


۳. درجه را بر روی [Standby] قرار دهید.



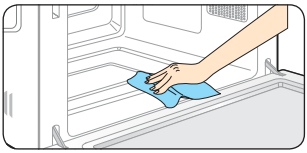
۴. درب را بسته و تکمه های steam Auto و Steam Clean را به مدت ۳ ثانیه فشار دهید.
دستگاه عدد ``40:00`` را نشان داده و عملکرد تمیز کردن با بخارآغاز می‌شود.

۵. هنگامی که این عملکرد به مدت ۳۰ دقیقه اجرا شد، دستگاه ``10:00`` را نشان داده و عملکرد با یک بوق تمام می‌شود. بعد از آن تانک را درآورده و آب باقیمانده را خالی کنید. سپس آن را شسته و در حدود ۵۰۰ میلی لیتر آب داخل آن بریزید. درب را بسته و آن را داخل دستگاه اصلی نصب کنید.



۶. تکمه [start/+30 sec] را فشار دهید.

۷. بعد از انجام اینکار دستگاه بوق می‌زند. تانک و سینی آن را خالی کرده و آنها رابا آب بشویید.



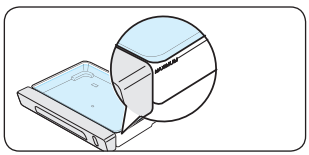
۸. بعد از انجام اینکار درب را باز کرده و داخل محفظه پخت را با یک پارچه خشک کنید.

- بر اساس مفاد ایمنی غذایی، اسید سیتریک برای بشر مضر نمی‌باشد.
- شما می‌توانید اسید سیتریک را از داروخانه تهیه نمایید.
- آبی که برای پخت با بخار استفاده می‌شود، شامل کلسیم و منیزیم می‌باشد. در حین گرم شدن آب تبخیر شده و تنها مواد شناور در آن باقی می‌مانند. (برای سلامتی مضر نمی‌باشد.)

استفاده از ویژگی تمیز کردن با بخار

ویژگی تمیز کردن با بخار به شما امکان تمیز کردن دستگاه را در عرض ۱۰ دقیقه می‌دهد.
عملکرد ۵۰ ۷ دقیقه طول کشیده و زمان standby ، ۳ دقیقه می باشد.

۱. تانک آب را تا خط ماکزیمم پر کرده و آن را در محل خود قرار دهید.



۲. تکمه STEAM CLEAN را فشار دهید تا فر به طور خودکار عملکرد را آغاز کند.

- از این ویژگی تنها به هنگام خنک بودن هوا استفاده کنید.
- از آب مقطر استفاده نکنید.

- به دلایل ایمنی از تمیز کننده های با فشار بالا و جت بخار استفاده نکنید.

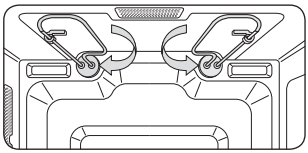
تمیز کردن فر مایکروویو

تمیز کردن مرتب فر از جمع شدن چربی و ذرات غذا بر روی سطح دستگاه به خصوص سطوح داخلی و بیرونی، درب و لاستیک خای داخل درب جلوگیری می کند.

۱. سطوح خارجی را با یک پارچه نرم و محلول آب و ماده شوینده شسته و خشک نمایید.
۲. هر گونه مواد زائد چسبیده به سطوح داخلی را باا یک پارچه نمدار تمیز کرده و خشک نمایید.
۳. به منظور شل کردن مواد زائد چسبیده به سطوح داخلی و از بین بردن بوی داخل دستگاه، یک لیوان آبلیموی رقیق شده بر روی کف دستگاه گذاشته و به مدت ۱۰ دقیقه با حداکثر توان فر آن را گرم کنید.
۴. داخل دستگاه را بشویید.

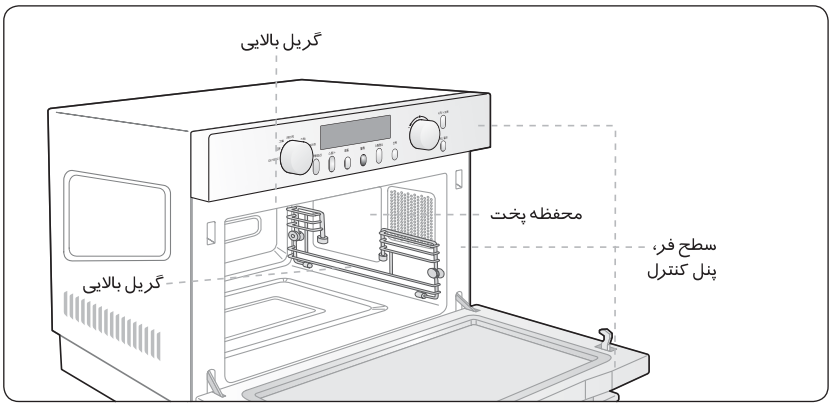
نکته مهم

- مراقب باشید که آب درون حفره های تهویه نریزد.
- هر گز از مواد شوینده ساینده یا اسید های شیمیایی استفاده نکنید.
- تمیز کردن گریل بالایی به منظور جلوگیری از جمع شدن ذرات بر روی درب و لاستیک های درب، همواره آنها را تمیز نگهدارید.



تمیز کردن گریل بالایی

۱. باز کردن گریل بالایی به سمت راست یا چپ،تمیزکردن را آسان خواهد کرد (بعد از تمیز کردن حتما گریل را ببندید.)



تمیز کردن محفظه پخت

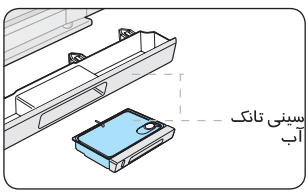
۱. قفسه سمت راست و چپ را درآورده و هر گونه مواد زائد که از سقف یا دیواره ها بر روی آن ریخته است را با یک پارچه آغشته به مواد پا کننده تمیز کنید.
۲. بعد از انجام اینکار هر دو قفسه را در جای درست خود نصب کنید.
۳. هر گونه مواد زائد سخت شده یا خشک شده با استفاده از بخار قابل تمیز شدن خواهند بود.

تمیز کردن سطح فر، پنل کنترل و پنجره

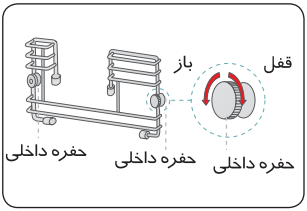
۱. سطح فر با استفاده از یک حوله آشپزخانه نمدار و بعد از آن یک پارچه نرم برای خشک کردن آب اضافی از دستگاه قابل تمیز شدن می‌باشد.
۲. به هنگام تمیز کردن پنل کنترل از فشار و زور استفاده نکنید چون این کار به فر آسیب می‌رساند.
۳. پنجره شفاف را با یک پارچه آغشته به مواد شوینده تمیز کرده و سپس با یک پارچه نرم خشک کنید تا آب باقیمانده از بین برود.

تمیز کردن تانک آب و سینی

۱. تانک و سینی را با یک اسفنج آغشته به مواد شوینده شسته و سپس آبکشی نمایید.



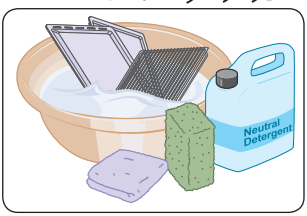
درآوردن قفسه



۱ ـ برای درآوردن قفسه ها: پیچ قفسه را با چرخاندن آن به سمت چپ باز کنید.
۲ ـ برای نصب قفسه: قفسه را به سمت حفره داخلی فرو برده و سپس در حفره خارجی قرار دهید.
آنگاه پیچ قفسه را به سمت راست بسته تا محکم شود.

تمیز کردن لوازم جانبی

۱ ـ قطعات دستگاه را با یک پارچه آغشته به مواد تمیز کننده تمیز کرده و نصب مجدد، آنها را خشک نمایید.
۲ ـ به هنگام تمیز کردن مواد زائد چسبیده بر روی سطوح فر از فشار و زور استفاده نکنید.
این کار سبب صدمه دیدن سطح فر می‌شود.



- هرگز ار بنزین، تینر یا کاردک فلزی برای تمیز کردن فر استفاده نکنید.
این کار سبب از بین رفتن رنگ و یا آسیب رسیدن به سطح دستگاه می‌شود.
- به هنگام تمیز کردن دستگاه آب را بر روی آن اسپری نکنید.
این کار سبب شوک الکتریکی و یا آتش سوزی می‌شود.
- از قرار دادن تانک آب در معرض مستقیم نور آفتاب خودداری کنید.
این کار سبب خرابی یا آسیب رسیدن به دستگاه می‌شود.

عیب یابی و کدهای خطا

نگهداری و تعمیر فر مایکروویو

تعمیرات تنها باید توسط تکنیسین واجد شرایط انجام گردد. در صورتیکه فر به تعمیر نیاز دارد، آن را از برق کشیده و با نزدیکترین مرکز خدمات سامسونگ تماس بگیرید.
به هنگام تماس اطلاعات زیر را به همراه داشته باشید:

- شماره مدل و شماره سریال (واقع بر روی پشت فر)
- جزئیات گارانتی
- توضیح دقیق مشکل

در صورتیکه فر می‌خواید فر را به صورت موقت نصب کنید، یک محل خشک و تمیز را انتخاب کنید چون گرد و خاک و رطوبت سبب آسیب رسیدن به دستگاه می‌شود.

عیب یابی

در صورتیکه با فر مشکل دارید، راه حل های پیشنهادی زیر را امتحان کنید. با کار در مصرف وقت صرفه جویی شده و از تماس غیر ضروری جلوگیری می کند.

غذاها خام باقی می‌مانند.

- مطمئن شوید که تایمر درست تنظیم شده و تکمه Start فشار داده شده باشد.
- اطمینان حاصل نمایید که درب بسته باشد.
- اطمینان حاصل نمایید که فیوز نپریده باشد یا اتصال کوتاه رخ نداده باشد.

غذاها بیش از حد پخته و یا خوب پخته نمی‌شوند.

- اطمینان حاصل نمایید که زمان پخت درست تنظیم شده باشد.
- اطمینان ححاصل نمایید که سطح توان دست استفاده شده باشد.

در دستگاه جرقه و قوس الکتریکی ایجاد می‌شود.

- اطمینان حاصل نمایید که از لوازم آشپزی صحیح بدون فلزی استفاده کرده‌اید.
- اطمینان حاصل نمایید که چنگال یا دیگر لوازم فلزی را داخل فر جا نگذاشته باشد.
- در صورت استفاده از فویل آلومینیوم، دقت کنید که آن را خیلی نزدیک دیواره های فر قرار نداده باشید.

فر سبب ایجاد تداخل امواج رادیویی و تلویزیونی می‌شود.

- ممکن است به هنگام عملکرد فر تداخل جزئی امواج رادیویی و تلویزونی رخ دهد، برای کم کردن این اثر، سعی کنید فر را دور از رادیو و تلویزیون نصب کنید.

تداخل الکترونیکی سبب reset شدن صفحه نمایشگر می‌شود.

- دو شاخه را از برق کشیده و دوباره آن را به برق بزنید.زمان را reset کنید.

داخل فر چگالش ایجاد می‌شود.

- این یک امر طبیعی است. بعد از پخت رطوبت را از داخل فر خشک کنید.

بعد از خاموش شدن فر، پنکه هنوز کار می‌کند.

- این یک امر طبیعی است. پنکه خنک کننده ممکن است تا سه دقیقه بعد از خاموش شدن فر کار کند.

در اطراف درب و جعبه بیرونی جریان هوا حس می‌شود.

- این یک امر طبیعی است.

انعکاس نور در اطراف درب و جعبه بیرونی احساس می‌شود..

- این یک امر طبیعی است.

بخار از اطراف درب یا حفره های تهویه خارج می‌شود.

- این یک امر طبیعی است.

به هنگام کارکردن فر به خصوص در حالت برفک زدایی صدای کلیک شنیده می‌شود.

- این یک امر طبیعی است.

کدهای ایمنی و خطا

کد خطا	عملکردهای عمومی
E21	**باز شدن سنسور دما** در صورتیکه سنسور دما دمایی کمتر از ۰C ۲۵۰را در حین عملکرد / لغو حس کند، این خطا نمایش داده می‌شود.
E22	**اتصال کوتاه سنسور دما** در صورتیکه سنسور دما، دمایی کمتر از ۰C ۵ را در حین عملکرد / لغوحس کند، این خطا نمایش داده می‌شود.
E23	**گرم کردن ناتمام** در صورتیکه علیرغم گذشت مدت زمان معین، فر به دمای مورد نظر نرسیده باشد این خطا نمایش داده می‌شود.
E25	**دمای بالای ۰C ۲۳۰ در حین عملکرد مایکروویو** این خطا نمایش دادهدر صورتیکه دما در حین حالت مایکروویو به بیش از ۰C ۲۳۰ تجاوز کند،می‌شود.
E71	**باز شدن سنسور بخار** در صورتیکه بعد از گذشت مدت معینی از عملکرد گرم کننده بخار، سنسور دما کمتر از ۰C ۲۵۰ را حس کند، این خطا رخ می‌دهذ.
E72	**اتصال کوتاه سنسور بخار** در صورتیکه بعد از گذشت مدت معینی از عملکرد گرم کننده بخار، سنسور دما کمتر از ۰C ۵ را حس کند، این خطا رخ می‌دهد.
E75	**حداکثر مهلت رسوب زدایی پایان یافته است.** در صورتیکه زمان عملکرد بخار پز بعد از زمان رسوب زدایی گذشته باشد.
E51	**خطای ارتباطی روشن شدن دستگاه**
E53	**خطای خواندن نوشتن**
EA1	**خطای عدم تشخیص موتور مرطوب کننده به مدت ۱ دقیقه**

مشخصات فنی

سامسونگ همواره در حال بهبود بخشیدن به محصولات خود می‌باشد.خصوصیات طرح و این دستورالعمل های راهنما در معرض تغییر هستند.

مشخصات فنی

منبع برق		230 V ~ 50Hz
مصرف برق	حداکثر توان	3000 W
	مایکروویو	1530 W
	گریل	1540 W
	حرارتی (پنکه فر)	2050 W
	بخار	2850 W
حداکثر توان		100 W / 800 W (IEC - 705)
فرکانس عملکرد		2450 MHz
مگنترون		OM75P (20)
روشن خنک کنندگی		موتور خنک کننده
ظرفیت		36 e
ابعاد	بیرون	520 x 425 x 481 mm
	داخل فر	400 x 235 x 358 mm
وزن	خالص	تقریبا 27.3 kg

یادداشت

یادداشت

در صورت داشتن هرگونه سئوال یا پیشنهاد با مراکز زیر تماس بگیرید.

کشور	تماس	وب سایت
TRUKEY	444-77-11	www.samsung.com
SOUTH AFRICA	0860-SAMSUNG (726-7864)	
U.A.E	800-SAMSUNG (726-7864)	
BAHRAIN	8000-4726	-
JORDAN	800-22273	-